ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE

CATALOGUE SCOLAIRE

ÉDITIONS BPi

2015
2016

Prix au 04/05/2015

Hôtellerie Restauration

Métiers de bouche

Collectivités

Tourisme

ÉDITIONS BPi

Département Librairie : Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy cedex - SIRET 552 041 998 00030
Tél. : **01 41 40 81 40** - Fax : **01 41 40 81 41** - Web : **www.editions-bpi.fr** - Email : **bpi@editions-bpi.fr**

Catalogue scolaire 2015/2016

Mode d'emploi

1

Les commandes sont traitées **le jour même de réception** (y compris par fax 01 41 40 81 41 et Internet www.editions-bpi.fr avant 14 h) et notre transporteur s'engage à livrer J + 1, pour 80 % des livraisons.

2

Tous les livres scolaires des matières professionnelles **- cuisine, hébergement, restauration, sciences appliquées, collectivités, tourisme -** sont regroupés dans ce catalogue.

3

Les commandes émanant d'un établissement scolaire ou d'une association destinée à faciliter l'achat de livres scolaires à ses membres bénéficient des remises suivantes : 12 % pour 10 à 20 exemplaires,
17 % pour 21 à 50 exemplaires,
22 % pour plus de 51 exemplaires.

4

Nous vous rappelons que nous demandons à tous nos clients ***« formation »*** une participation forfaitaire par envoi aux frais d'expédition (6,90 € jusqu'à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, et rien au-delà de 100 livres).

5

Une nouveauté en complément du manuel papier, le livre interactif LiB' avec de nombreux outils innovants :

- enrichissement et personnalisation du livre par l'utilisateur,
- vidéoprojection,

accessible par Internet et téléchargeable sur ordinateur, clé USB et tablette.

6

Nous incluons dans ce catalogue **le multimédia,** logiciels, **collection de CD-Rom et DVD-Rom interactifs** destinés à la formation.

7

Pour la Belgique et le Luxembourg,
contacter notre distributeur :
Centre cartographique
Madame Magazynier
Rue de Koninckstraat 76
1080 BRUXELLES
BELGIQUE

Notre distributeur au Canada :
Diffusion et promotion du livre universitaire
Bureau 112
5165, rue Sherbrooke Ouest
H4A1T6 MONTRÉAL QUÉBEC
CANADA

8

Les prix des livres sont les prix publics au 04/05/2015 et sont donnés sous réserve de modifications.

9

Les corrigés en CD-Rom ne sont ni repris ni échangés.

LA LISTE COMPLÈTE DES LIVRES SE TROUVE EN PAGE 3

Éditions BPI

Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy cedex



Index

N *Nouveauté*
MAJ *Mise à jour*
LIB *Livre Interactif BPI*

CUISINE

RESTAURANT

GESTION

Index

HÉBERGEMENT

LANGUES

SCIENCES

MÉTIERS DE BOUCHE

Index

MULTIMÉDIA

TOURISME

Manuels scolaires et exception pédagogique

Enseignants, dans quel cadre pouvez-vous réaliser des copies de manuels scolaires ?
Afin d'illustrer ou d'actualiser vos cours, vous pouvez être amené à utiliser des extraits de manuels scolaires. Toutes les copies que vous effectuez de ces ouvrages nécessitent une autorisation préalable.

LES COPIES NUMÉRIQUES

Pour les **copies numériques** (scans de publications destinés à une projection en classe ou à une mise en ligne sur intranet), les conditions dans lesquelles vous êtes autorisés à les réaliser relèvent de l'Accord signé entre le ministère de l'Éducation nationale (MEN) et le CFC en juin 2009 (Cf. BOEN n°34 du 17 septembre 2009), **accord échu au 31 décembre 2009.**
(http://www.cfcopies.com/)

Attention les manuels scolaires sont exclus de l'exception pédagogique.
À partir du 1er janvier 2009, selon la loi dite DADVSI – qui a modifié les dispositions du Code de la Propriété Intellectuelle – certaines œuvres utilisées à des fins pédagogiques peuvent l'être sans autorisation.
Cette « exception pédagogique » ne concerne en aucun cas les manuels scolaires.
Pour en savoir plus sur « l'exception pédagogique », http://www.cfcopies.com/V2/cop/cop_ens_num_home.php

En conséquence, tant qu'un nouvel accord n'aura pas donné de suite à ceux conclus en mars 2006, puis en juin 2009, aucun cadre collectif n'est en mesure de vous accorder les autorisations nécessaires pour effectuer des copies numériques d'extraits de manuels scolaires. L'ensemble des éditeurs travaille actuellement avec le MEN à renouveler les accords échus en 2009, afin de vous permettre de continuer à effectuer ces copies numériques dans un cadre légal, comme pour les photocopies par exemple.

LES PHOTOCOPIES

En ce qui concerne la photocopie de ces manuels, c'est le contrat qui lie votre établissement et le Centre Français d'exploitation du droit de Copie (CFC) qui vous autorise à réaliser ces reproductions dans des conditions et des limites bien définies.
Pour en savoir plus sur ce contrat http://www.cfcopies.com/V2/cop/case_copies.php





Les prix inscrits dans ce catalogue sont valables au 4 mai 2015 et donnés sous réserve de modifications. (Les prix sont indiqués toutes taxes comprises)

Une collection RÉVOLUTIONNAIRE

Construire

par l'expérimentation et avec

Sciences appliquées

Cuisine



RENTRÉE 2015



RENTRÉE 2015

LIVRE élève

- Présentation par double-page
- Approche ludique et interactive avec ateliers expérimentaux
- Animations et vidéos accessibles par QR Codes
- Prolongements avec des activités en anglais (pour les ouvrages de CUISINE, CSR et GESTION)
- Adopter les gestes pour protéger la planète (CUISINE et CSR)

Pôle 1 Organisation et production culinaire

EXPÉRIMENTER

Atelier 1 Confectionner une génoise

1. Avant de réaliser la recette ci-contre, indiquer quel est l'intérêt :
- de chemiser le moule avec du beurre fondu (clarifié),
- d'utiliser un cul de poule,
- d'utiliser un fouet à blancs,
- de marquer dans un four à 170 °C,
- de démouler directement sur grille après cuisson.

2. En six groupes, réaliser six génoises et noter vos observations et difficultés, puis comparer vos résultats avec la réalisation du groupe 1.

Réalisation d'une génoise

http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=iframe-video&id_article=100

La génoise

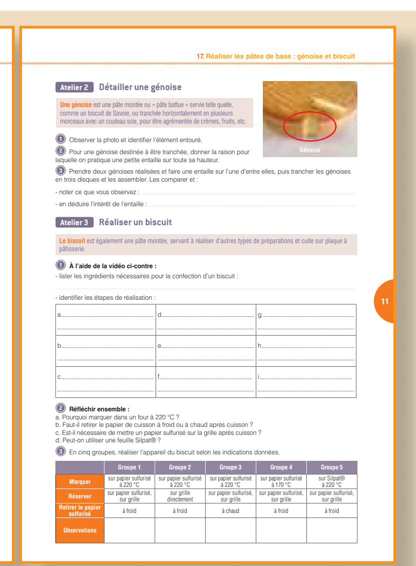
Ingrédients
- 4 œufs (0,200 kg) • 0,120 kg de sucre
- 0,120 kg de farine

Mode opératoire
1. Chemiser le moule (beurre fondu (clarifié) et farine).
2. Blanchir les œufs avec le sucre.
3. Monter au bain-marie (50 °C) dans un cul de poule avec un fouet à blancs.
4. Retirer du bain-marie et monter au ruban jusqu'à complet refroidissement.
5. Incorporer la farine tamisée à l'écumoire.
6. Garnir le moule avec l'appareil.
7. Marquer dans un four chaud (170 °C) pendant 20 min.
8. Démouler immédiatement sur grille et réserver sur une échelle.

	Variantes à intégrer (pour les groupes 2 à 6)	Observations et difficultés rencontrées	Comparer vos résultats avec la génoise du groupe 1
Groupe 1	Suivre le mode opératoire de la génoise sans le modifier.		
Groupe 2	Chemiser avec du beurre pommade à la place du beurre fondu et de la farine.		
Groupe 3	Utiliser une calotte au lieu d'un cul de poule pour monter le sabayon.		
Groupe 4	Utiliser un fouet classique.		
Groupe 5	Marquer dans un four à 220 °C.		
Groupe 6	Refroidir en cellule avant de démouler.		

3. En déduire l'intérêt de suivre le mode opératoire initial, comme le groupe 1 :

10



17. Réaliser les pâtes de base : génoise et biscuit

Atelier 2 Détailler une génoise

Une génoise est une pâte montée ou « pâte battue » servie telle quelle, comme un biscuit de Savoie, ou tranchée horizontalement en plusieurs morceaux avec un couteau scie, pour être agrémentée de crèmes, fruits, etc.

Génoise

1. Observer la photo et identifier l'élément entouré.
2. Pour une génoise destinée à être tranchée, donner la raison pour laquelle on pratique une petite entaille sur toute sa hauteur.
3. Prendre deux génoises réalisées et faire une entaille sur l'une d'entre elles, puis trancher les génoises en trois disques et les assembler. Les comparer et :

- noter ce que vous observez :
- en déduire l'intérêt de l'entaille :

Atelier 3 Réaliser un biscuit

Le biscuit est également une pâte montée, servant à réaliser d'autres types de préparations et cuite sur plaque à pâtisserie.

1. **À l'aide de la vidéo ci-contre :**
- lister les ingrédients nécessaires pour la confection d'un biscuit :
- identifier les étapes de réalisation :

a.	d.	g.
b.	e.	h.
c.	f.	i.

2. **Réfléchir ensemble :**
a. Pourquoi marquer dans un four à 220 °C ?
b. Faut-il retirer le papier de cuisson à froid ou à chaud après cuisson ?
c. Est-il nécessaire de mettre un papier sulfurisé sur la grille après cuisson ?
d. Peut-on utiliser une feuille Silpat® ?

3. En cinq groupes, réaliser l'appareil du biscuit selon les indications données.

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Marquer	sur papier sulfurisé à 220 °C	sur papier sulfurisé à 220 °C	sur papier sulfurisé à 220 °C	sur papier sulfurisé à 170 °C	sur Silpat® à 220 °C
Réserver	sur papier sulfurisé, sur grille	sur grille directement	sur papier sulfurisé, sur grille	sur papier sulfurisé, sur grille	sur papier sulfurisé, sur grille
Retirer le papier sulfurisé	à froid	à froid	à chaud	à froid	à froid
Observations					

11

pour le BAC PRO Cuisine et CSR

ses connaissances

une approche transversale

CSR

Commercialisation
et services en restauration

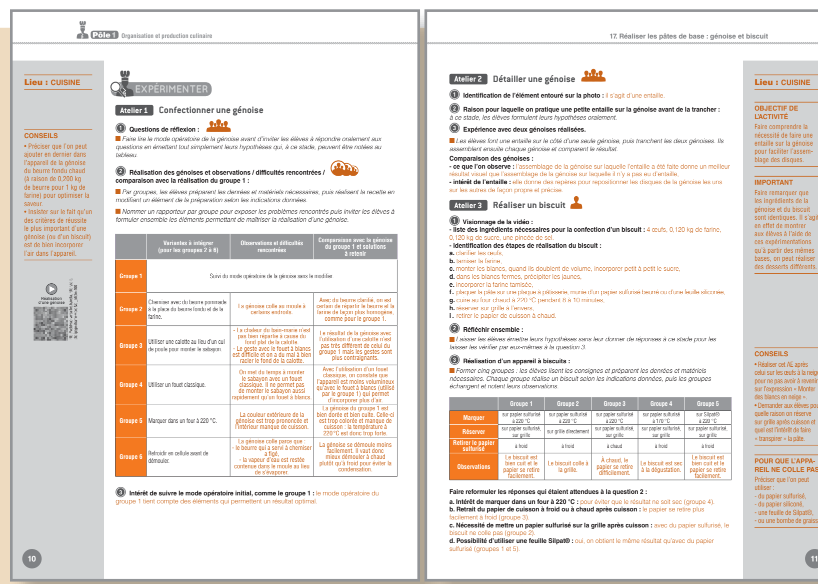


2015





2016



GUIDE PÉDAGOGIQUE et CORRIGÉS pour l'enseignant

- Doubles-pages qui suivent celles du livre élève
- Déroulé des séances pour :
  - s'approprier « l'esprit » des référentiels en vigueur
  - adopter une pédagogie active centrée sur l'expérimentation
  - développer la transversalité
- Documents / pistes / conseils supplémentaires
- Tous les corrigés

Entrez dans l'ère du



Essayez les lib gratuitement



VIDÉOPROJETABLE

LIVRES ENRICHIS DE :

- vidéos
- animations
- images, photos...

CRÉER VOS COURS

IMPORTER VOS MÉDIAS :

- vidéos
- images, photos
- Word, Excel...

RECHERCHER FACILEMENT :

- moteur de recherche
- sommaire interactif
- répertoire par catégorie...



www.editions-bpi.fr

numérique éducatif

sur www.editions-bpi.fr/livre-interactif

LIB' CAP Sciences appliquées

Le Manuel | Mes cours | Mes médias

page modifiable

Définir la flore microbienne

Comprendre ce qu'est une moisissure

Objectif

Qu'est-ce qu'une moisissure ?

Qu'est-ce qu'une spore ?

Quels types de micro-organismes faut-il connaître ?

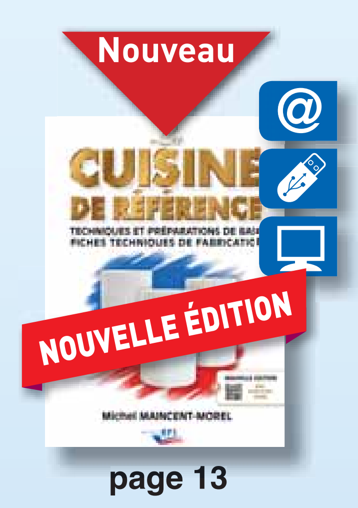




Email : **bpi@editions-bpi.fr**

NOUVEAUTÉS





page 13

Nouveau

Cuisine 2de BAC PRO

page 17

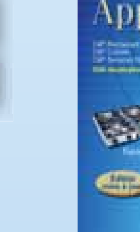


page 101



page 43

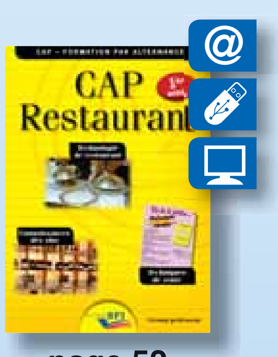




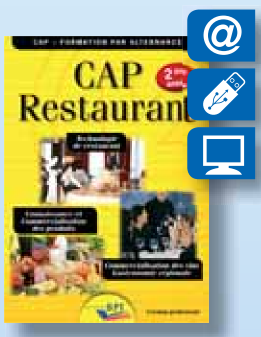
page 61

SCIENCES Appliquées

page 104

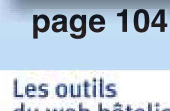


page 52



page 53







Cuisine Simplifiée

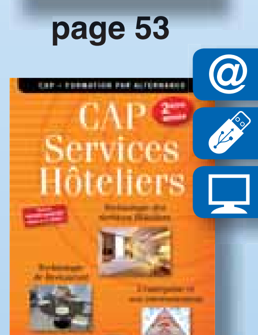
page 19

Les outils du web hôtelier

page 73



page 68



page 69

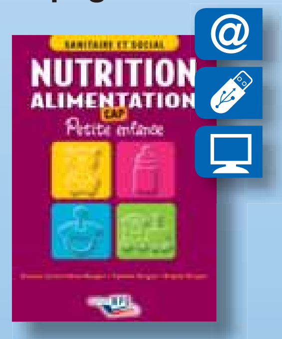


CAP Connaissance de l'entreprise

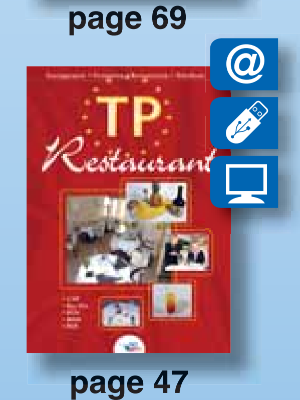
page 76



page 44

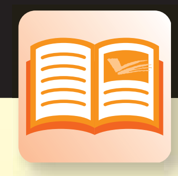


page 111

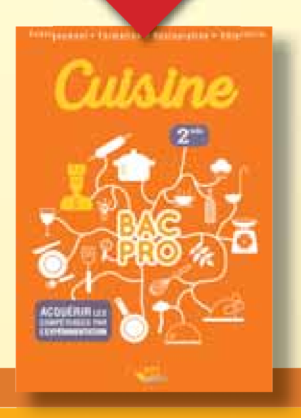


page 47

NOUVEAUTÉS

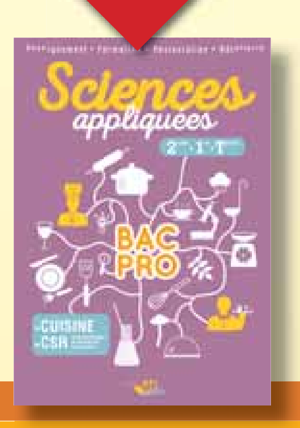


Nouveau



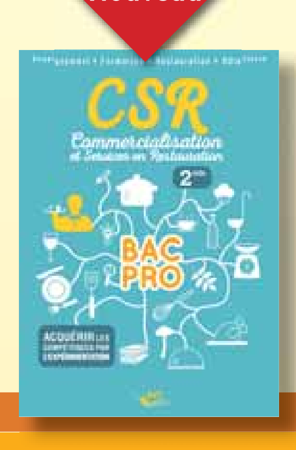
page 17

Nouveau



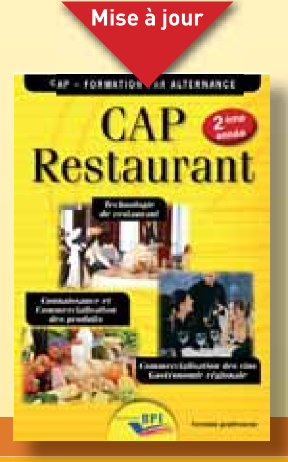
page 101

Nouveau



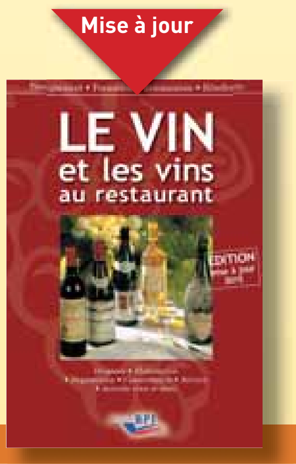
page 43

Mise à jour



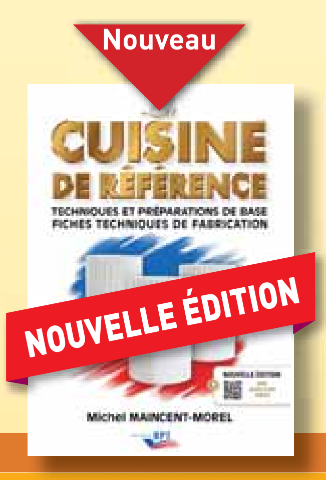
page 53

Mise à jour



page 59

Nouveau



Mise à jour

DICTIONNAIRE DE MARKETING ET DE E-COMMERCE

HÔTELLERIE TOURISME RESTAURATION

page 13

page 89





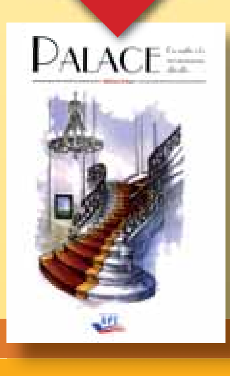
page 118

Nouveau



page 27

Nouveau

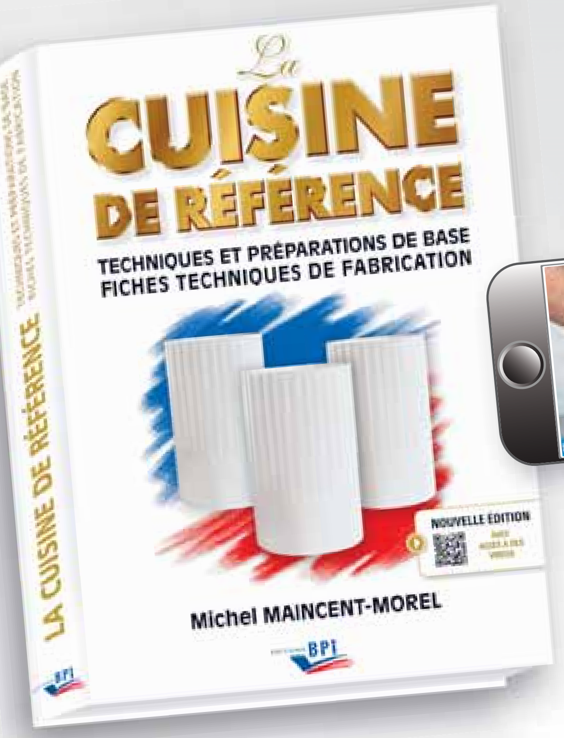


page 72

LA CUISINE DE RÉFÉRENCE

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE - FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

Michel Maincent-Morel



- Accès à **118 vidéos** de techniques et préparations de base



Réf. 2150
33 €

Éplucher des poivrons



Flasher ce code ou taper :
www.editions-bpi.fr/qr/79345

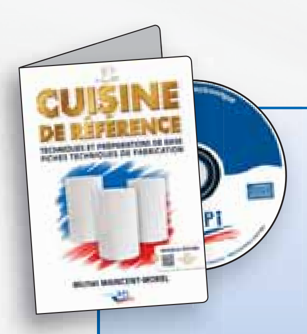


- **1152 pages**, remis à jour, avec 150 nouvelles pages, 40 pages d'hygiène et sécurité
- **500 techniques** de base



- **1000 fiches** techniques
- **3000 photos**





Réf. 7104
33 €

La CUISINE DE RÉFÉRENCE en CD-Rom

Reprend l'intégralité de La Cuisine de Référence
- Techniques et préparations de base
- Fiches techniques de fabrication».

- Édition complète conforme aux référentiels
- Tableaux HACCP
- Recommandations et précautions

RÉFÉRENCE

NOUVELLE ÉDITION

PLUS DE PAGES, PLUS DE PHOTOS, PLUS DE RECETTES... PLUS DES VIDÉOS.

La nouvelle édition de LA CUISINE DE RÉFÉRENCE vous accompagne pas à pas pour une parfaite maîtrise des gestes techniques de la profession !

Extraits de la nouvelle édition de LA CUISINE DE RÉFÉRENCE









Réf. 8150

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
  (si classe équipée manuel papier).

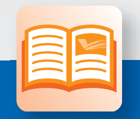


Voir sommaire détaillé au verso



Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
ISBN 978-2-85708-573-7



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2150	**La cuisine de référence**	Prix catalogue........ **33 €**

LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (suite)

SOMMAIRE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN CUISINE
- Vos premiers pas en cuisine
- État de santé du personnel de restauration
- Tenue professionnelle
- Lavage, désinfection et séchage des mains
- Nettoyage et vérification de la propreté du poste de travail
- Installation du poste de travail et premiers travaux
- Marche en avant
- Chaîne du froid
- Traçabilité alimentaire
- Prévention des risques professionnels
- Pourquoi tant de précautions ?

GÉNÉRALITÉS

COUTELLERIE PROFESSIONNELLE
- Boîte à couteaux ou mallette des apprentis
- Sécurité lors de l'utilisation des couteaux
- Entretien des couteaux
- Différents couteaux et petits outils, individuels ou collectifs, utilisés en cuisine

BATTERIE DE CUISINE
- Définition
- Classification
- Matériaux utilisés
- Propriétés des matériaux
- Cas particulier du matériel en cuivre
- Matériel mobile de cuisson
- Matériel de préparation et matériel à débarrasser
- Petit matériel et ustensiles accessoires
- Matériel spécifique à la pâtisserie

MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE
- Choix des appareils
- Sécurité
- Différents types d'appareils

PESER ET MESURER
Unités de masse (rappel concernant les unités de poids), unités de volume (rappel sur les unités de volume), correspondance entre la famille du mètre et celle du litre.

FEUILLES DE GRAMMAGE
Poissons, coquillages et crustacés, viandes de boucherie, volailles et gibiers, abats, préparations à base d'œufs, primeurs, fruits, corps gras pour cuisson et finition, divers.

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE

LÉGUMES
Par ordre alphabétique : ail, artichauts, asperges, aubergines, betteraves rouges, blettes, cardons, carottes, céleris, champignons de couche, chicorée witloof de Bruxelles ou endives, choux, concombres, courgettes, cresson, crosnes, échalotes, épinards et oseille, fenouils, fines herbes, haricots, marrons, navets, oignons, poireaux, pois, poivrons, pommes de terre, radis, salades, scorsonères et salsifis, autres légumes.

FRUITS
Par ordre alphabétique : citrons-oranges-pomelos, melons, poires, pommes, raisins de table

PRODUITS DE LA PÊCHE
- Poissons
- Crustacés
- Coquillages

ŒUFS
- Commercialisation des œufs
- Marquage de la coquille et emballage des œufs
- Cuisson des œufs avec coquille
- Cuisson des œufs hors coquille
- Cuisson des œufs hors coquille et mélangés
- Casser des œufs
- Clarifier des œufs
- Réaliser de la dorure

VIANDES DE BOUCHERIE
- Critères qualitatifs, stockage et conservation
- Mouton, agneau
- Bœuf
- Veau
- Porc
- Quelques préparations de boucherie
- Abats

VOLAILLES
- Critères qualitatifs, présentations commerciales et habillage des volailles
- Préparations diverses (habiller, trousser, brider, découper...)
- Lapin domestique

FONDS
- Classification et conservation
- Fonds bruns (veau, volaille, gibier) et fonds blancs (veau, volaille)
- Fumet de poisson
- Bouillon de légumes
- Consommé ou marmite
- Clarifier une marmite
- Glaces

GRANDES SAUCES DE BASE
- Sauce espagnole, fond brun de veau lié, roux (blanc, blond, brun), velouté (de veau, de volaille, de poisson), sauce béchamel et sauces dérivées, sauce tomate, sauce américaine, sauce Nantua
- Sauces émulsionnées (vinaigrette, coulis de tomates, mayonnaise et sauces dérivées, beurre fondu, beurre blanc et/ou beurre nantais, hollandaise et sauces dérivées, béarnaise et sauces dérivées)
- Réaliser un colorant vert végétal

PRÉPARATIONS, APPAREILS ET FARCES DE BASE
- Duxelles
- Monder et concasser des tomates - Fondue de tomates
- Appareil à pommes Duchesse
- Pomme purée
- Gnocchis de pomme de terre
- Polenta ou polente
- Pistou provençal et pesto gênois
- Farce mousseline (volaille, veau, poisson, crustacés)
- Farce à gratin
- Marinades
- Courts-bouillons et nages
- Beurres composés
- Paner à l'anglaise
- Détailler du pain de mie
- Réaliser des gondoles et plier une serviette
- Réaliser des fleurs en légumes
- Beurrer une plaque à pâtisserie ou un moule
- Chemiser une plaque à pâtisserie ou un moule
- Garnitures aromatiques

CUISSONS
- Pocher départ liquide froid
- Pocher départ liquide bouillant
- Autres techniques de cuissons
- Sauter
- Griller
- Rôtir
- Poêler
- Frire
- Cuire en ragoût
- Braiser

PÂTES DE BASE
- Pâte brisée
- Pâte sucrée
- Pâte sablée
- Abaisse et fonçage
- Pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Pâte à nouilles
- Pâte à génoise
- Appareil à biscuits
- Pâte à frire
- Pâte à crêpes
- Pâte à savarins
- Pâte à brioches

CRÈMES DE BASE
- Recommandations et classification
- Crème Chantilly et crèmes fouettées
- Crème anglaise
- Crème pâtissière et crèmes dérivées (mousseline, Chiboust ou Saint-Honoré, diplomate, Paris-Brest)
- Crème au beurre et ganaches
- Crème d'amandes
- Coulis
- Sauce Chocolat
- Caramel au beurre salé
- Appareils à crèmes prises ou à flans sucrés (crème caramel, crème brûlée, bavarois...)

MONTER DES BLANCS D'ŒUFS EN NEIGE - MERINGUES
- Recommandations
- Monter des blancs à la main
- Monter des blancs à la machine
- Meringue française
- Meringue suisse
- Meringue italienne

SIROPS ET SUCRES CUITS
- Sirops pour pocher des fruits, imbiber des savarins ou des babas
- Sucres cuits (principales phases de la cuisson du sucre, contrôler les différents points de la cuisson du sucre)

PETITS FOURS SECS
- Tuiles aux amandes
- Palets de dame et palets aux raisins, cigarettes russes et langues de chat
- Appareil à tulipes
- Petits fours aux amandes

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS...
- HACCP
- Méthode des 5M
- PMS
- Paquet hygiène ou food law
- Toxi-Infections Alimentaires Collectives (ou TIAC)
- Bref rappel des conditions favorables au développement des micro-organismes
- Analyses microbiologiques
- Principaux germes recherchés lors des analyses microbiologiques
- Plats témoins
- Gestion des restes
- Précautions à observer

FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

POTAGES
- Consommé de bœuf brunoise
- Consommé de volaille madrilène aux paillettes
- Potage ou soupe au pistou
- Potage cultivateur
- Potage parisien
- Potage Parmentier
- Potage Julienne Darblay
- Potage Saint-Germain aux croûtons
- Potage Conti
- Velouté Du Barry
- Crème Agnès Sorel
- Crème dieppoise
- Bisque de crustacés
- Soupe de coquillages granvillaise
- Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille ou d'aïoli
- Soupe à l'oignon gratinée
- Gaspacho andalou

HORS-D'ŒUVRE FROIDS
- Crudités variées
- Macédoine de légumes mayonnaise
- Légumes à la grecque
- Salade façon niçoise
- Avocats aux crevettes
- Asperges sauce mousseline
- Melon frappé nature et cocktail de melon
- Tartare de saumon

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS
- Salade tiède de lapereau aux noisettes
- Quiche lorraine
- Tarte à l'oignon
- Allumettes au fromage
- Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits
- Petits pâtés feuilletés
- Talmouses à la bagration
- Gnocchis à la parisienne
- Saucissons en brioche, sauce porto
- Fritôts de cervelle Orly
- Crêpes farcies façon ficelles picardes
- Soufflés au fromage
- Croustillant de tourteau et de calmars à l'américaine
- Spaghettis napolitaine
- Tagliatelles aux deux saumons

ŒUFS
- Œufs farcis chimay
- Œufs mollets florentine
- Œufs à la gelée et au jambon
- Œufs pochés toupinel
- Œufs cocotte à la crème
- Œufs sur le plat aux foies de volaille
- Œufs frits au bacon
- Œufs brouillés portugaise
- Omelettes aux fines herbes, aux champignons, au jambon et aux oignons
- Omelettes plates à l'espagnole

POISSONS
- Darnes de colin pochées, beurre fondu
- Tronçons de turbot ou turbotins pochés, sauce hollandaise
- Truites pochées au court bouillon, beurre blanc
- Saumon froid en gelée, sauce andalouse (ou en bellevue)
- Truites de mer en écailles de tomates et courgettes, beurre au fenouil
- Mousseline de merlan arlequin
- Truites au riesling
- Filets de sole bonne-femme
- Filets de sole dieppoise
- Filets de barbue Dugléré
- Lotte à l'américaine
- Soles rouennaise
- Matelote d'anguilles, façon bourguignonne
- Soles grillées, beurre d'anchois
- Soles ou merlans frits au citron

- Soles Colbert
- Soles ou truites « meunière »
- Filet de saint-pierre à l'oseille
- Duo de cabillaud et de morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Merlans à l'anglaise

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- Moules marinière
- Moules farcies
- Coquilles Saint-Jacques au gratin
- Huîtres chaudes à la Duxelles de champignons
- Écrevisses à la nage
- Pilaf de fruits de mer

VIANDES

- Pot-au-feu
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Travers de porc laqué au miel et au gingembre
- Contre-filets rôtis, jardinière de légumes
- Carré d'agneau aux primeurs
- Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre
- Carré de veau poêlé Choisy
- Carré de porc rôti boulangère
- Contre-filets, entrecôtes ou steaks sautés Bercy
- Tournedos sautés châtelaine
- Steaks au poivre
- Médaillons de veau Duroc
- Escalopes ou côtes de veau à la crème
- Côtes de porc charcutière, pomme purée
- Escalopes de veau viennoise
- Côtes d'agneau maréchale
- Pavés de biche sautés, sauce Grand Veneur
- Noisettes d'agneau à la crème d'ail
- Steaks grillés, sauce béarnaise, pommes pont-neuf
- Côtes de bœuf et entrecôtes grillées, pommes croquettes, sauce bordelaise
- Mixed-grill
- Côtes d'agneau vert-pré
- Navarin aux pommes
- Veau Marengo
- Estouffade de bœuf bourguignonne
- Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise
- Grenadins de veau zingara, pommes cocotte
- Osso-buco milanaise
- Cassoulet « façon » toulousain

ABATS

- Foie de veau à l'anglaise
- Rognons de veau sautés aux champignons et au madère
- Langue de bœuf pochée, sauce piquante
- Ris de veau braisés à brun et à blanc

VOLAILLES

- Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf
- Poulets sautés chasseur
- Poulets sautés façon vallée d'Auge
- Poulets rôtis
- Pintadeaux rôtis sur canapés
- Poulets cocotte grand-mère
- Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème
- Canetons aux navets
- Canetons à l'orange
- Poulets grillés à l'américaine
- Fricassée de volaille à l'ancienne
- Curry de volaille riz madras
- Coq au vin
- Lapereaux aux champignons
- Civet de lièvre à la française
- Jambonnettes de canetons à l'orange
- Magret de canard au poivre vert
- Cari poulet

PLATS COMPLETS

- Choucroute « garnie »
- Paella mixta
- Couscous royal d'un restaurant algérien
- Bouillabaisse
- Pizza napolitaine

GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

- Asperges, choux-fleurs, choux de bruxelles, choux marins ou cambrés maritimes, brocolis, romanesco, épinards, haricots verts, petits pois, graines de légumineuses fraîches, etc.
- Pommes de terre à l'anglaise
- Pommes purée ou purée Parmentier
- Champignons, fonds d'artichauts, cardons, côtes de blettes, fenouil tubéreux, salsifis, crosnes, céleri-rave, moelle de végétaux divers
- Carottes, navets, petits oignons, courgettes, concombres, céleri-rave
- Petits pois à la française
- Haricots secs au beurre (cocos, lingots, flageolets)
- Laitues, cœurs de céleri, fenouil bulbeux
- Pommes boulangère
- Spaghettis au beurre, coquillettes, pennes, papillons, macaronis
- Riz pilaf ou pilaw, nature et créole
- Pommes sautées à cru
- Pommes de terre rissolées, noisettes, parisienne, cocotte, château, Parmentier
- Pommes paille, chips, gaufrettes en une seule cuisson, Pommes allumettes et pont-neuf en deux cuissons
- Pommes croquettes
- Gratin de pommes de terre au fromage
- Flans de légumes
- Gratin de courgettes
- Petits légumes farcis façon niçoise

DESSERTS

- Crème renversée au caramel
- Œufs à la neige
- Mousse au chocolat
- Charlotte aux poires
- Bavarois rubanné
- Panna cotta, coulis de framboise
- Fruits Condé
- Pudding diplomate ou pudding de cabinet
- Riz à l'impératrice
- Beignets de pommes
- Soufflés à la liqueur
- Crêpes au sucre
- Entremets façon Singapour
- Moka
- Choux Chantilly
- Choux à la crème, éclairs café-chocolat
- Tarte aux pommes
- Tarte aux pommes normande
- Tartes feuilletées aux fruits
- Tarte aux poires et à la crème d'amandes
- Tarte au citron
- Tarte au chocolat
- Pithiviers
- Mille-feuille
- Savarin Chantilly
- Entremets façon Tiramisu
- Entremets au fromage blanc et aux fruits rouges
- Opéra
- Entremets façon forêt noire
- Feuillantine aux framboises, crème légère à la pistache
- Miroir passion framboise
- Glace à la vanille et glaces dérivées
- Fruits Melba
- Poires Belle-Hélène
- Sorbets aux fruits
- Nougat glacé, coulis de framboises
- Soufflé glacé à la liqueur
- Salade de fruits
- Gratinée d'automne au calvados
- Petits fours secs (macarons, tuiles aux amandes, palets de dame, palets aux raisins, langues de chat, cigarettes russes, sablés diamant)

ANNEXES

- Exemple de fiche technique et fiche d'orientation
- Référentiel des techniques et préparations de base
- Répertoire des fiches techniques de fabrication
- Vocabulaire professionnel
- Bibliographie

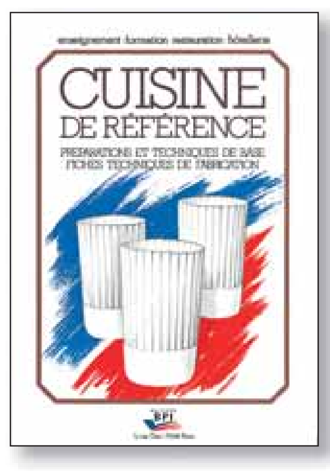




- Désinfection des couteaux
- Prélèvements d'échantillon témoin
- Lavage des mains
- Contrôle de la qualité de l'huile
- Étiqueter un produit
- Habiller un carré d'agneau
- Habiller un carré de veau
- Habiller un filet de bœuf
- Habiller un saumon
- Habiller une sole
- Habiller un turbot
- Habiller une volaille
- Découper un poulet à cru
- Découper un lapin à cru
- Désosser un râble de lapin
- Détailler des darnes de saumon
- Détailler des escalopes de veau
- Détailler des côtes
- Réaliser de la dorure
- Cuire des champignons à blanc
- Cuire à la marinière
- Paner à l'anglaise
- Élaborer une farce mousseline
- Braiser des endives
- Réaliser un fumet de poisson
- Glacer des légumes à blanc
- Glacer des légumes à brun
- Les marinades
- Les marinades instantanées
- Réaliser un roux
- Réaliser un colorant vert végétal
- Réaliser un sirop
- Réaliser une sauce béarnaise
- Réaliser une sauce par réduction
- Réaliser une sauce tomate
- Réaliser une sauce américaine
- Réaliser une sauce mayonnaise
- Réaliser une sauce vinaigrette
- Réaliser une crème pâtissière
- Réaliser une crème anglaise classique
- Réaliser une crème anglaise sous vide
- Réaliser une crème d'amandes
- Réaliser une pâte à génoise
- Réaliser une crème Chantilly
- Réaliser une pâte brisée au mixeur
- Réaliser une pâte feuilletée
- Réaliser une pâte à choux
- Réaliser une pâte à nouilles
- Réaliser des crèmes prises sucrées...

Retrouvez la liste complète en suivant ce lien :
http://www.editions-bpi.fr/Produits/E2150.asp

CUISINE DE RÉFÉRENCE



Préparations de base et fiches techniques de fabrication

par Michel Maincent-Morel
broché, 21 x 29,7 cm, 800 pages, 2 000 photos couleurs

Sommaire

Généralités

Techniques et préparations de base
- légumes
- fruits
- poissons
- œufs
- viandes de boucherie
- volailles
– fonds
– grandes sauces de base
– préparations, appareils, farces de base
- pâtes de base
- crèmes de base (sucrées)
- appareils à crèmes prises ou à flans sucrés
- blancs d'œufs en neige - meringues
- sirops et sucres cuits
- petits fours secs

Fiches techniques de fabrication
- les potages
- les hors-d'œuvre froids
- les hors-d'œuvre chauds
- les œufs
- les poissons
- les viandes
- les abats
- les volailles
- les légumes
- les entremets
- les pâtisseries
- les desserts

Vocabulaire professionnel



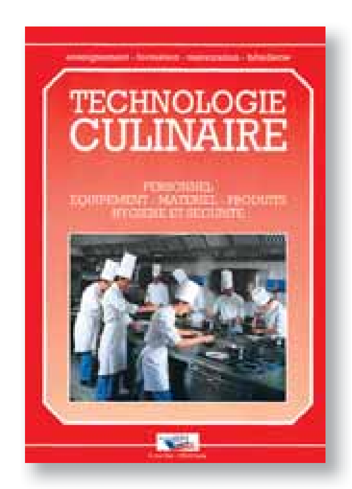
Année de parution : 1993
ISBN 2 85708-133-2

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 190	**Cuisine de référence**	Prix catalogue .... **27,80 €**

TECHNOLOGIE CULINAIRE



Personnel • équipement • matériel • produits • hygiène et sécurité

par Michel Maincent-Morel
broché, 21 x 29,7 cm, 480 pages, 420 photos couleurs

Sommaire

LE PERSONNEL HÔTELIER
LA TENUE PROFESSIONNELLE
LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE
L'IMPLANTATION DES LOCAUX
LE COMPLEXE CUISINE
LA RESTAURATION DE MASSE
LA CUISINE CENTRALE
LA RESTAURATION DIFFÉRÉE
LE MATÉRIEL DE CUISSON
LA BATTERIE DE CUISINE
LE MATÉRIEL ELECTRO-MÉCANIQUE
LES CUISSONS
LES FONDS DE SAUCE ET LES SAUCES
LES PRODUITS DE BASE
LES ASSAISONNEMENTS
LES POTAGES
LES HORS-D'ŒUVRE
LES SALADES COMPOSÉES
LES ŒUFS
LES PRODUITS DE LA PÊCHE, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES ANIMAUX AQUATIQUES
LA VIANDE DE BOUCHERIE
LES PRODUITS DE CHARCUTERIE
LES VOLAILLES
LE GIBIER
LES LÉGUMES FRAIS, LES LÉGUMES SECS
LES CHAMPIGNONS, TRUFFES
LES CÉREALES ET LES PÂTES
LES FRUITS
LES CRÈMES ET LES DESSERTS

Année de parution : 1995
ISBN 2 85708-043-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 175	**Technologie culinaire**	Prix catalogue .... **29,70 €**

CUISINE BAC PRO
Seconde





NOUVELLE APPROCHE PÉDAGOGIQUE PAR L'EXPÉRIMENTATION
(voir détails p 6-7)

BAC PRO

Pascal Goregues, Laurent Nadiras, Yann Dano

broché, 176 pages,
19,5 x 27,5 cm (élève)
21 x 29,7 cm (enseignant)



POUR L'ÉLÈVE
Réf. 8153
- **LIB élève licence 1 an..............19 €**
  (si équipé manuel papier) ....5 €



POUR L'ENSEIGNANT
Réf. 8154
- **LIB élève + guide pédagogique et corrigés licence 10 ans........29 €**
  (si classe équipée manuel papier)...................... Offert

Année de parution : 2015
Livre élève :
ISBN 978-2-85708-577-5
Guide pédagogique et corrigés :
ISBN 978-2-85708-578-2

Éditeur : BPI



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2153	**Livre élève**	Prix catalogue........................ **19 €**
Réf. 2154	**Guide pédagogique et corrigés**	Prix catalogue........................ **12,50 €**

LA CUISINE EXPLIQUÉE



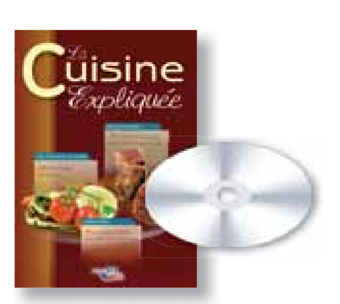
par Gilles Charles
relié, 21 x 29,7 cm, 734 pages,
2 500 photos et illustrations

Préfacé par Michel et Sébastien Bras, Christian Petitcolas et Hervé This.
Un outil moderne d'apprentissage de la cuisine et de la pâtisserie prenant en compte l'évolution des connaissances liées aux pratiques et aux produits.
Découpé en plusieurs thèmes techniques, le livre propose :

- une technique de base à laquelle s'ajoutent des éléments de compréhension et d'approfondissement (phénomènes physico-chimiques, généalogie des techniques…) pour mieux maîtriser cette technique,
- une recette complète et des éléments de variation permettant de personnaliser la technique,
- plusieurs techniques dérivées, classées par ordre croissant de difficulté.

Un livre avec plus de 2500 photos et illustrations réalisées par l'auteur au cours de travaux pratiques et mises en situation avec les élèves.

Sommaire



La Cuisine Expliquée en CD-Rom interactif
voir page 134



Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-460-0

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2070	**La Cuisine Expliquée**	Prix catalogue .... **30,90 €**

LA CUISINE SIMPLIFIÉE

À travers plus de 400 recettes variées et modernes dont 84 recettes de base, ce livre étudie l'ensemble des techniques culinaires.

Un livre qui plaira autant aux étudiants qu'aux professionnels et aux passionnés de cuisine.

Grand prix de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



par Gilles Charles
relié, 21 x 29,7 cm, 352 pages,
2 500 photos et illustrations

Sommaire

Hors-d'œuvre froids
- À base de légumes crus
- À base de légumes cuits
- Les grecques de légumes
- Les gelées salées
- Le cru et le mariné
- Les bavarois salés
- Le foie gras froid

Potages
- Les bouillons et consommés
- Les potages mixés aux légumes frais
- Les potages mixés aux légumes secs
- Les potages de légumes taillés
- Les crèmes et veloutés
- Les potages aux crustacés et aux fruits de mer

Hors-d'œuvre chauds
- À base de pâte à foncer
- À base de pâte feuilletée
- À base de pâte à choux
- À base de pâte à crêpes
- À base de pâte à frire
- À base de pâte levée (fermentée)
- À base de pâte à nouilles
- Les soufflés salés chauds
- Le foie gras

Œufs
- Les œufs cuits en coquille
- Les œufs pochés
- Les œufs hors coquille

Fruits de mer et crustacés
- Les moules et coques
- Les crevettes et gambas
- Les coquilles Saint-Jacques
- Les huîtres et bulots
- Les langoustines et homards

Poissons
- Les poissons pochés
- Les poissons pochés sous-vide
- Les préparations de farce mousseline
- Les poissons pochés au vin blanc
- Les poissons au vin rouge
- Les poissons grillés
- Les poissons rôtis
- Les poissons sautés
- Les poissons sautés meunière

Viandes, volailles et gibiers
- Les pièces pochées
- Les pièces sautées à blanc
- Les pièces sautées à brun
- Les pièces sautées, sauces acidulées
- Les pièces sautées meunière
- Les pièces grillées
- Les pièces rôties
- Les pièces poêlées
- Les pièces en ragoût à blanc
- Les pièces en ragoût à brun
- Les pièces braisées
- Les pièces sous-vide
- La cuisson à juste température
- La cuisson à basse température

Desserts
- Les crèmes prises
- Les meringues
- Les gelées
- Les bavarois et les mousses
- Les mousses et crèmes au chocolat
- Les féculents (riz, semoule)
- Les gratins et les crèmes légères
- La pâte à crêpes
- Les biscuits
- Les biscuits (à base de poudre à lever)
- La pâte à choux
- La pâte à foncer
- La pâte feuilletée
- La pâte levée (fermentée)
- La pâte à tuiles
- Les fruits cuisinés
- Les glaces, sorbets et parfaits

Amuse-bouches
- À base de légumes
- À base de foie gras
- À base de gelée
- À base de bavarois salé
- À base de crème prise ou de royale
- À base de produits de la mer
- À base de viande

Mignardises
1 • À base de crème, mousse
2 • À base de chocolat
3 • Les confiseries
4 • Les ssortiments de mignardises
5 • À base de fruits
6 • Les tartelettes
7 • Les petits fours secs



Réf. 8119

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
  (si classe équipée manuel papier).



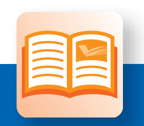


Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7090 Prix.................................. **24,30 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-511-9



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2119	**La Cuisine Simplifiée**	Prix catalogue........................ **24,30 €**

CAP TECHNO CULINAIRE



CAP

par Michel Maincent-Morel, Robert Labat, Richard Leman
broché, 21 x 29,7 cm,
416 pages, entièrement en couleurs

Grand prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7038 Prix.................................**28,10 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-372-6



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1767	**CAP Techno culinaire**	Prix catalogue.................. **28,10 €**

TECHNO CULINAIRE

Sommaire



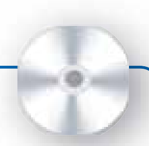
BAC PRO 3 ans

par Michel Maincent-Morel et Robert Labat

broché, 21 x 29,7 cm, 524 pages, entièrement illustré en couleurs

Grand prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**



Réf. 7070 Prix................................ **28,70 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

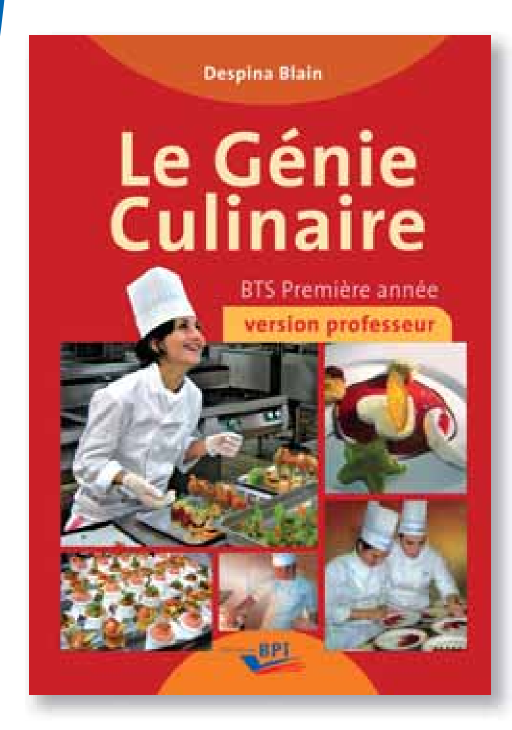
Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-400-6

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1780	**Techno Culinaire - Bac Pro 3 ans**	Prix catalogue................ **28,70 €**

LE GÉNIE CULINAIRE

Technologie culinaire
BTS 1ère année



BTS 1ère année

par Despina Blain

broché, 21 x 29,7 cm, 168 pages



VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7085 Prix .... **17,50 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire

Prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine

Année de parution : 2012
Version professeur :
ISBN 978-2-85708-498-3
Version élève :
ISBN 978-2-85708-499-0



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

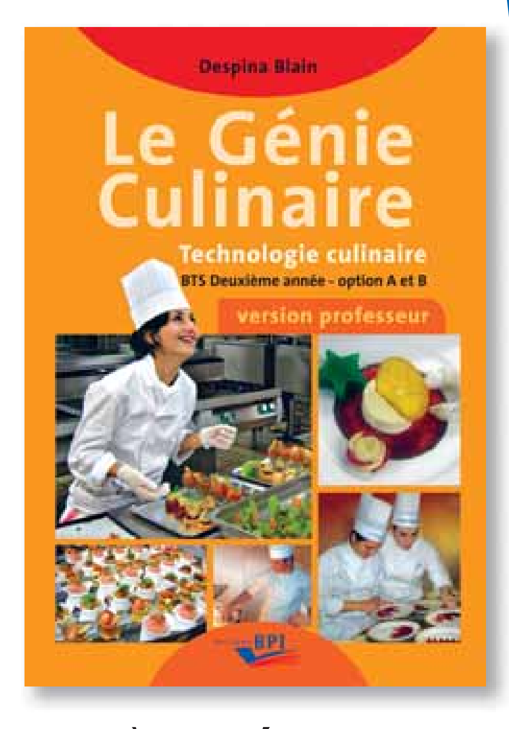
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2104	**Version professeur**	Prix catalogue .... **17,50 €**
Réf. 2105	**Version élève**	Prix catalogue .... **17,50 €**

LE GÉNIE CULINAIRE

Technologie culinaire
BTS 2ème année - option A et B

Sommaire



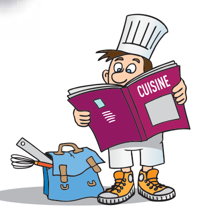
BTS 2ème année option A et B

par Despina Blain
broché, 21 x 29,7 cm, 268 pages



Prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*

Éditeur : BPI

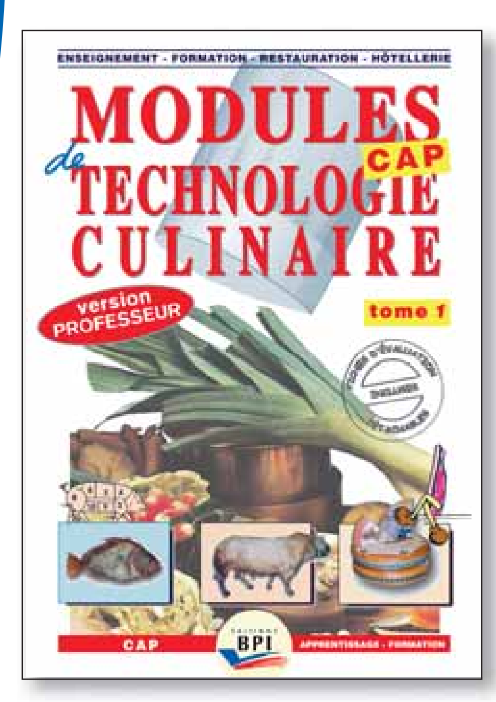


Année de parution : 2014
Version professeur : ISBN 978-2-85708-520-1
Version élève : ISBN 978-2-85708-521-8

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2128	Version professeur	Prix catalogue 21,50 €
Réf. 2129	Version élève	Prix catalogue 21,50 €

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE



CAP
Tome 1

par Michel Faraguna et Michel Muschert
broché, 21 x 29,7 cm, 304 pages, plusieurs centaines de photos et dessins

Sommaire

Deux ouvrages :
- **Une version élève avec des exercices et les fiches d'auto-évaluation**
- **Une version professeur avec corrigé.**



VERSION PROFESSEUR
Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7024 Prix................................ **19,10 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2001
Mise à jour 2006
Version professeur : ISBN 2 85708-430-7
Version élève : ISBN 2 85708-425-0

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2053	**Version professeur**	Prix catalogue.......... **19,10 €**
Réf. 2051	**Version élève**	Prix catalogue.......... **18,00 €**

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

avec mise à jour des cuissons



Sommaire

LA CULTURE TECHNOLOGIQUE
Histoire de la cuisine
Education du goût et de l'odorat

LE PERSONNEL DE CUISINE
Le personnel
La répartition du travail
Tenue et comportement
La sécurité

LES LOCAUX
Les locaux
L'entretien des locaux
Les déchets
La ventilation

LE MATÉRIEL
Le matériel fixe de cuisine
Le matériel mobile de cuisine
Les couteaux - Le petit outillage
Le matériel électromécanique

LES CUISSONS
Les phénomènes de cuisson
Rôtir - Poêler
Sauter - Griller
Frire - Cuire sous-vide
Pocher - Vapeur
Braiser - Ragoût

LES PRÉPARATIONS DE BASE
Les fonds de base
Les gelées
Les liaisons
Les sauces de base
Les sauces émulsionnées
Les beurres composés
Les farces et duxelles
Les courts-bouillons et marinades

THÈMES SPÉCIFIQUES CAP
Les préparations culinaires élaborées à l'avance
L'association des mets
Les relations cuisine-restaurant
Le vocabulaire culinaire

Grand prix de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine





Plus de 700 photos et dessins

DES DOSSIERS POUR PROLONGER LES COURS

2 PAGES D'EXERCICES PAR THÈME

UNE PRÉSENTATION CLAIRE ET ATTRAYANTE !

24 fiches d'auto-évaluation incluses détachables

UNE ACTION COLLECTIVE SUR GRAND ÉCRAN !

DE TRÈS NOMBREUX EXERCICES ! + SUPPORTS DES COURS !



CAP
Tome 2

par Michel Faraguna et Michel Muschert
broché, 21 x 29,7 cm,
312 pages couleurs,
plusieurs centaines de photos couleurs et dessin

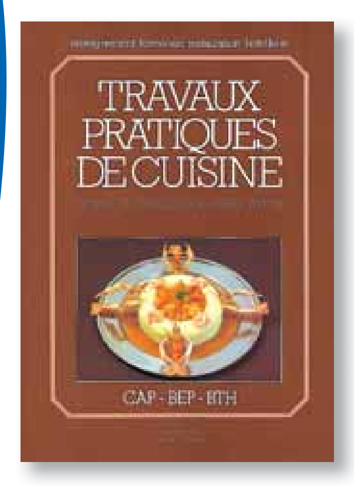
VERSION PROFESSEUR
Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7098 Prix.................................. **19,10 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
Version professeur : ISBN 2 85708-332-7
Version élève : ISBN 2 85708-333-5

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1966	**Version professeur**	Prix catalogue.................................. **19,10 €**
Réf. 1967	**Version élève**	Prix catalogue.................................. **18,00 €**



TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

Sommaire

- **Avant-propos**
- **Programmes des examens : CAP - BEP - BTH**
- **Principales techniques de base**
- **Guide d'étude et conseils d'utilisation**
- **Conseils d'hygiène et de sécurité**
- **Mercuriale, tableau récapitulatif des denrées**
- **Vocabulaire professionnel**
- **Table des matières**
- **Fiches techniques de fabrication, avec suggestion de plats similaires et une proposition de dressage sur assiette**

LES POTAGES
• consommés• potages taillés• potages purée de légumes frais • potages purée de légumes secs • crèmes et veloutés • soupes

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

LES PÂTES ET LES FARINAGES

LES ŒUFS
• durs • mollets • pochés • en cocotte • au plat • frits • brouillés • omelettes roulées • omelettes plates

LES POISSONS
• pochés • sautés («meunière») • grillés • frits • pochés au court-mouillement (braisés)

LES CRUSTACÉS ET LES COQUILLAGES

LES VIANDES DE BOUCHERIE (mouton, veau, bœuf, «porc»)
• pochées • rôties • sautées • grillées • poêlées • braisées • en «sauté en sauce» (ragoût)

LES ABATS

LES VOLAILLES
• pochées • rôties • sautées • grillées • poêlées • en «sauté en sauce» (ragoût)

LES DESSERTS
• entremets de base
• crèmes de base
• pâtisseries
• glaces
• sorbets
• petits fours secs

CAP - BTH

Fiches techniques de fabrication

par Michel Maincent-Morel

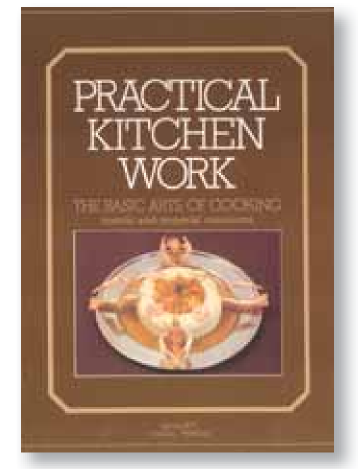
broché, 21 x 29,7 cm, 320 pages, 424 photos couleurs

Année de parution : 1984
ISBN 2 85708-021-2

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 164	Travaux pratiques de cuisine	Prix catalogue .... **24,70 €**



PRACTICAL KITCHEN WORK

Sommaire

Technical production worksheets, with suggestions of similar dishes and a proposition for a plate service arrangement.

A. SOUPS (les potages)

B. COLD HORS-D'ŒUVRE (les hors-d'œuvre froids)

C. HOT HORS-D'ŒUVRE (les hors-d'œuvre chauds)

D. PASTA DISHES AND FARINACEOUS DISHES (les pâtes et les farinages)

E. EGG DISHES (les œufs)

F. FISH DISHES (les poissons)

G. SHELLFISH AND CRUSTACEANS (les coquillages et les crustacés)

H. BUTCHER'S MEAT (les viandes de boucherie)

I. OFFAL (les abats)

J. POULTRY (les volailles)

K. SWEETS (les desserts)

CAP - BTH

broché, 21 x 29,7 cm, 320 pages, 424 photos couleurs

The basic arts of cooking

version anglaise de «Travaux pratiques de cuisine»
par Michel Maincent-Morel - traduction Michaël Anker

Année de parution : 1988
ISBN 2 85708-058-1

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 184	Practical Kitchen Work	Prix catalogue .... **25,20 €**

LES CONCOURS POUR ÉTUDIANTS ET APPRENTIS EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Sommaire

Présentation, avertissements et remerciements

1ÈRE PARTIE :

POURQUOI ET COMMENT PASSER UN CONCOURS ?

Pourquoi passer des concours ?
Quel concours passer ?
Une difficulté supplémentaire : le manque de moyens des établissements
Ai-je un niveau suffisant ?
Comment se préparer ?
Et si j'échoue ? Et si je n'en passe pas ?

2ÈRE PARTIE :

LES CONCOURS (PRÉSENTATIONS DE CONCOURS ET INTERVIEWS DE LAURÉATS)

Sommelier
Barman
Cuisinier
Maître d'hôtel
Réceptionniste
Manager
En équipe
Les pluridisciplinaires

3ÈME PARTIE :

AUTRES CONCOURS



par Julie Durand
broché, 17 x 24 cm, 72 pages







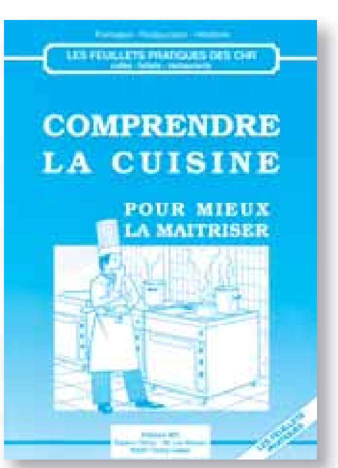
Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
ISBN 978-2-85708-568-3

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2145	**Les concours pour étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration**	Prix catalogue.. **15 €**

COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER



Sommaire

1 - DES COULEURS ET DES LÉGUMES

2 - LES ÉCHANGES

3 - LE SEL

4 - L'ACIDITÉ

5 - LES ÉMULSIONS INSTABLES, STABLES

6 - LES ÉMULSIONS PARTICULIÈRES

7 - LES CORPS GRAS

8 - LES LIAISONS À L'AMIDON, AUX PROTÉINES

9 - CUISSON DES VIANDES ET TENDRETÉ

10 - LES FARCES MOUSSELINES

11 - LES FERMENTATIONS

12 - MISE EN ÉVIDENCE DES CARACTÈRES GUSTATIFS

LEXIQUE

par Dominique Béhague
broché, 21 x 29,7 cm, 112 pages

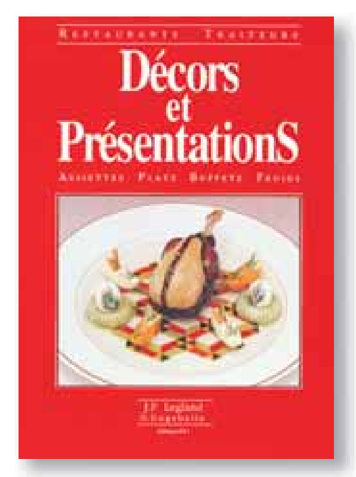
Année de parution : 1991
ISBN 2 85708-094-8

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 154	Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser	Prix catalogue........ 16,60 €

DÉCORS ET PRÉSENTATIONS



Sommaire

1 - LE MÉTIER DE TRAITEUR

2 - LES PRODUITS

3 - LES RECETTES DE BASE

4 - LE MATÉRIEL

5 - LES TOURS DE MAINS

6 - LES GRANDES PIÈCES DE PRÉSENTATION

7 - COMMENT DISPOSER UN DÉCOR

8 - DES IDÉES DE PRÉSENTATIONS

par Jean-Pierre Lebland
et Olivier Dugabelle
broché, 21 x 29,7 cm, 176 pages,
400 photos couleurs

Année de parution : 1990
ISBN 2 85708-073-5

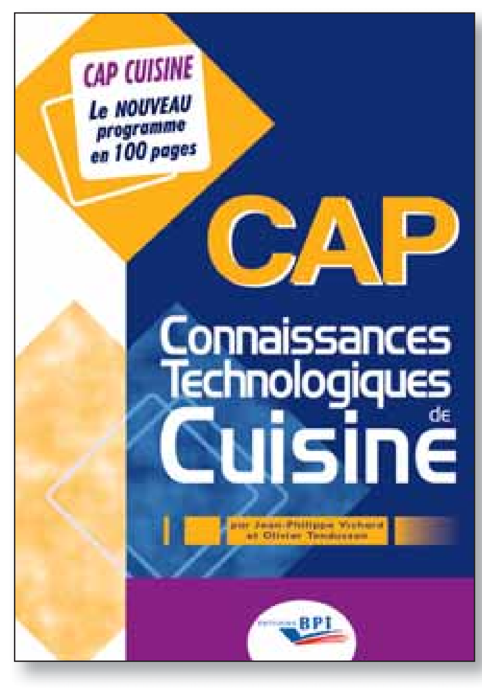
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 144	Décors et présentations	Prix catalogue........ 39,30 €

CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE

Sommaire



CAP

par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson
broché, 17 x 24,5 cm, 112 pages

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7013 Prix .... **10,80 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



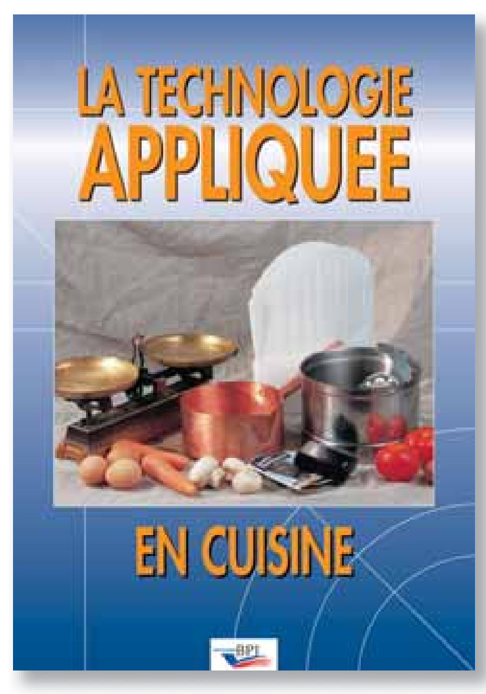
Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-345-9

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1741	**CAP Connaissances Technologiques**	Prix catalogue .... **10,80 €**

LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE



par Dominique Béhague
broché, 21 x 29,7 cm, 192 pages,
avec de nombreuses photos couleurs

Sommaire

Introduction générale
- Évolutions générales du concept de formation
- Vers la formation du cuisinier de demain
- Les difficultés de l'apprentissage actuel
- La résolution du problème : créer des sites actifs

La technologie appliquée
- Schéma général
- Les savoirs
- L'idée centrale : le TP
- Définition de la technologie appliquée
- Que ferons-nous en TA
- Les différentes technologies appliquées
- Les moyens nécessaires : locaux, coût

La technologie appliquée d'apprentissage
- Shéma général
- Les objectifs
- Un menu découverte
- Les fiches : frire, sauter, griller, poêler, braiser un poisson, légumes braisés, pocher à court-mouillement, pocher départ à chaud, cuisson à l'anglaise, cuisson champignons à blanc, le vert végétal, le caramel, blanchir à froid et à chaud

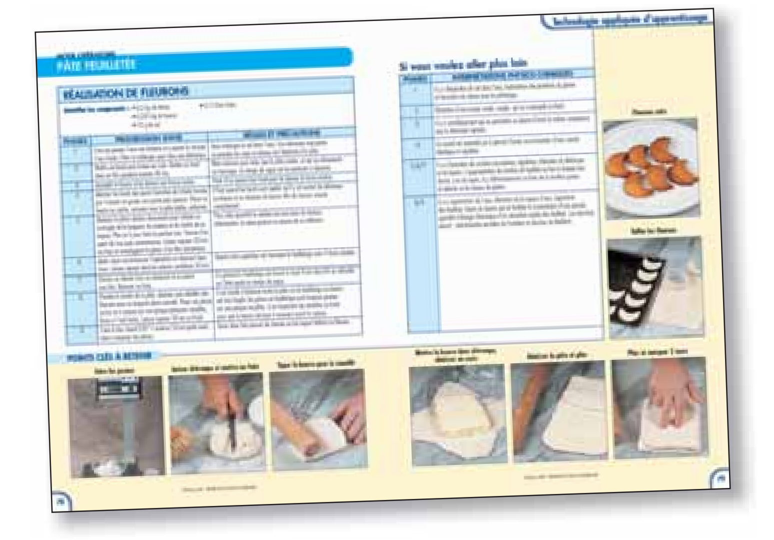
La technologie appliquée approfondissement
- Le schéma général
- Les objectifs
- Un exemple de séance
- La gastrotechnie : fiches avec protocoles expérimentaux simples
- Thèmes : les émulsions simples, les émulsions instables, des couleurs et des légumes, les liaisons aux produits amylacés, les liaisons aux protéines...

La technologie appliquée de synthèse
- Les objectifs
- Un exemple de séance
- Les fiches : détail d'un agneau entier, analyse comparative produits coûts, le sous-vide, calcul des coûts de production, la créativité, l'analyse sensorielle, l'analyse organoleptique, la cuisine légère

Les progressions
- Exemples de progressions incluant la technologie appliquée pour les niveaux de formation
- BEP-Bac Pro...

Conclusion
Vers le concept de qualité totale

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7026 Prix.................................. **23,30 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2001
ISBN 2 85708-306-8

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1734	**La technologie appliquée en cuisine**	Prix catalogue............................ **23,30 €**

LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ

Sommaire

(Extraits)

Hors-d'œuvre
- Caviar d'aubergines
- Rillettes de saumon à l'aneth
- Tarama
- Melon dans sa nage crémeuse au basilic
- Crème d'avocat et galette de polenta

Entrées patissières
- Cake aux olives
- Tarte à la tomate et au basilic
- Tomates confites en crumble

Poissons
- Blaff de vivaneau
- Filet d'aiglefin en meurette
- Filet de dorade au jus de bouil-labaisse
- Mouclade à la crème

Volailles
- Poulet tandoori
- Coq au vin bourguignon
- Escalopines de volaille à la coriandre et au citron

Agneau
- Tagine d'agneau au citron et aux amandes

Porc
- Travers de porc au lait et à la sauge

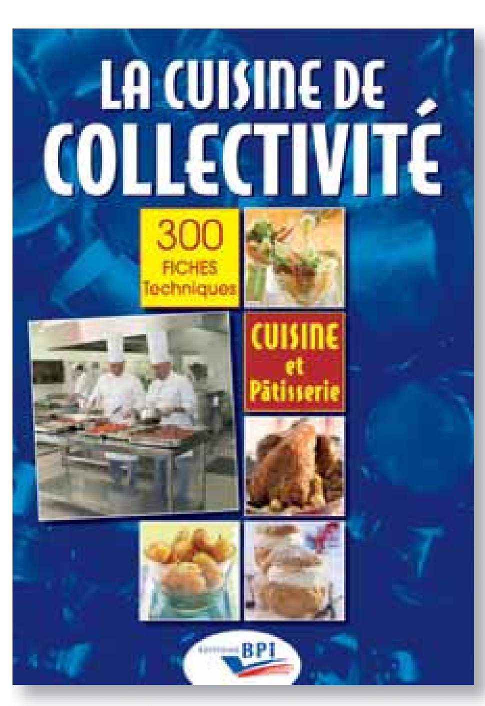
Veau
- Tendron de veau à la chicorée

Bœuf
- Daube de bœuf à la niçoise

Légumes
- Tian de courgettes à la tomates
- Endives glacées au miel de colza
- Flan de carottes muscadé

Riz - Pâtes
- Polenta crémeuse
- Riz madras aux épices

Pâtisserie
- Gâteau au citron
- Massepain à la noix de coco
- Mœlleux au chocolat et au gingembre confit
- Crumble aux deux pommes
- Clafoutis aux pommes
- Blanc-manger aux amandes



par Michel Grossman et Alain Le franc

broché, 21 x 29,7 cm, 288 pages
photos couleur

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7050 Prix........................ **28,20 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Grand prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



Éditeur : BPI

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-424-2

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1790	**La cuisine de collectivité**	Prix catalogue........................ **28,20 €**

AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES



par Robert Labat
broché, 13 x 19 cm, 120 pages

Sommaire

Les cuisines européennes
Allemagne - Autriche - Belgique - Chypre - Danemark - Espagne -Estonie - Finlande - France (voir Cuisines Régionales) - Grèce - Hongrie - Irlande - Italie - Lettonie - Lituanie - Luxembourg - Malte - Pays Bas - Pologne - Portugal - République Tchèque - Royaume Uni - Slovaquie - Slovénie - Suède

Les cuisines régionales françaises
Alsace - Aquitaine - Auvergne - Bourgogne - Bretagne - Centre - Champagne - Corse - Franche-Comté - Ile-de-France - Languedoc - Limousin - Lorraine - Midi-Pyrénées - Nord Pas-de-Calais - Normandie - Pays de Loire - Picardie - Poitou - Provence - Alpes Côte d'Azur - Rhône-Alpes - Antilles - Guyane - Réunion - Polynésie

Tableau de synthèse d'exemple de menu par pays

Tableau de synthèse d'exemple de menu par région

Travail de recherche par pays (tableau à compléter)

Travail de recherche par région (tableau à compléter)

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708 - 431 - 5



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2054	**Aide-mémoire des Cuisines Européennes et des Cuisines Régionales Françaises**	Prix catalogue........ **12,60 €**

AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER

Sommaire

MATÉRIEL DE BASE

1ère partie - LA PRATIQUE

1. Techniques gestuelles de base
2. Techniques de cuisson de base

2ème partie - LA TECHNOLOGIE

1. Les produits alimentaires de base
2. Les viandes de boucherie
3. Les produits élaborés et semi-élaborés : la cuisine d'assemblage
4. Les moyens de conservation
5. Les liaisons différées (plats cuisinés à l'avance)
6. Les préparations culinaires de base
7. La créativité en cuisine - La cuisine du terroir
8. La pâtisserie de restaurant

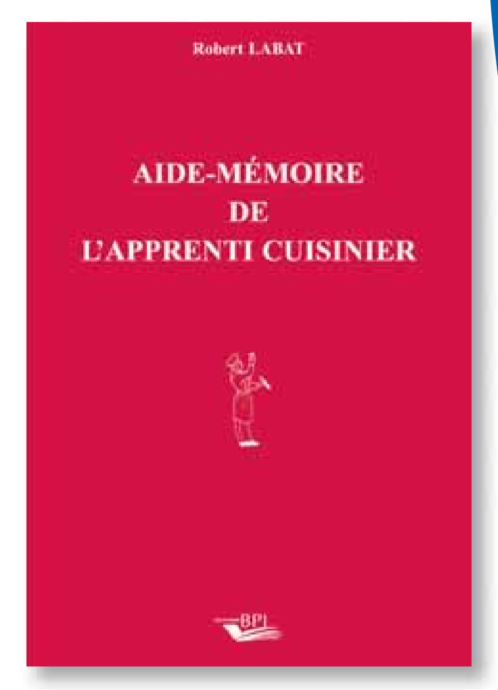
3ème partie - LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE PAR L'IMAGE

Réaliser un fond brun - Réaliser un fond blanc - Réaliser un fumet de poisson - Clarifier un consommé - Préparer un beurre de crustacés - Cuire un riz pilaf - Réaliser une pâte feuilletée - Réaliser une pâte à choux

4ème partie - LES TESTS (type examen)

1. Contrôle des connaissances technologiques
2. Questions diverses sur 4 thèmes (tests)

Connaissance des produits
Connaissance en hygiène
Connaissance en législation
Connaissance des recettes



par Robert Labat
broché, 13 x 19 cm, 104 pages

Éditeur : BPI



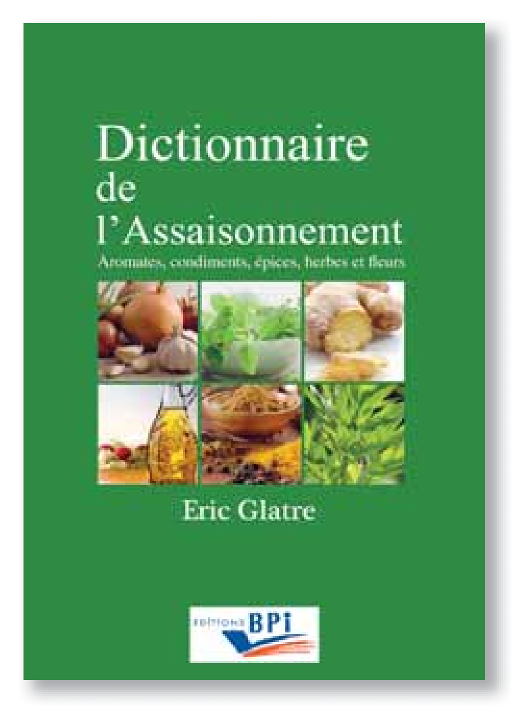
Année de parution : 1993
Mise à jour : 1999
ISBN 2 85708-122-7

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1604	**Aide-mémoire de l'apprenti cuisinier**	Prix catalogue........ **10,90 €**

DICTIONNAIRE DE L'ASSAISONNEMENT

AROMATES, CONDIMENTS, ÉPICES, HERBES ET FLEURS



par Éric Glatre
broché, 13,5 x 19,5 cm, 288 pages, environ 450 illustrations et plus de 800 définitions

Prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*

Parler d'un sujet avec précision n'est pas facile. Le langage, emploi de la parole pour formuler des idées, est aussi et avant tout une manière de s'exprimer suivant son état, sa profession.

La difficulté de dire incite à l'expression gratuite et à la tentation de cacher son incapacité sous le verbiage.

Comme l'explication de texte ou la critique d'art, l'assaisonnement a sa terminologie propre, son jargon, ses néologismes, et même ses obscurités apparentes. Que le néophyte ne s'étonne pas de cette profusion verbale : connaître, c'est pouvoir nommer. Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à l'assaisonnement.

Cette richesse de vocabulaire raisonnable est un outil précieux. Elle permet d'être précis, clair, sans emphase, pour être compris de tous : professionnels comme amateurs.

Au fil des pages, le lecteur trouvera donc décrit en détail les aromates, les condiments, les épices, les exhausteurs de goût, les herbes, les huiles, les vinaigres et les sauces, des plus connus aux plus rares, avec leur origine, leur description botanique ou technique, leurs caractéristiques (parties comestibles, parfums, saveurs), leurs utilisations culinaires (à l'état frais, déshydratés, lyophilisés ou séchés, alliance avec tel ou tel ingrédient, etc.), ainsi que les matériels professionnels, les substantifs et les verbes d'action qui découlent de leur emploi, soit un ensemble le plus complet possible des mots qui participent à l'accomplissement de l'assaisonnement par la ménagère ou le cuisinier. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressant les fleurs du jardin ou de la nature qui offrent leur beauté mais aussi leurs propriétés gustatives à nos assiettes.

PAS DE SPÉCIMEN pour ce dictionnaire



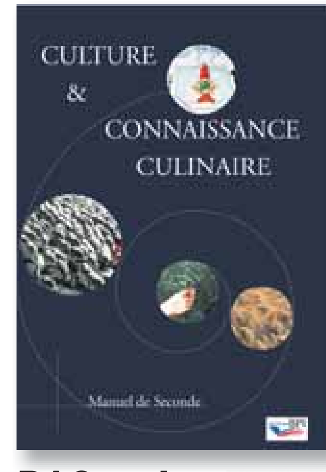
Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-487-7

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2093	**Dictionnaire de l'assaisonnement**	Prix catalogue .... **24,20 €**

CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE



Sommaire

BAC techno hôtellerie SECONDE MAN BTS

par Stéphane Ollivier
broché, 21 x 29,7 cm, 124 pages, entièrement illustré en couleurs

Année de parution : 2002
ISBN 2 85708 - 305 - X



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7027 Prix .... **19,80 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1733	**Culture et connaissance culinaire Seconde**	Prix catalogue .... **19,80 €**

CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE



Sommaire

BAC techno hôtellerie PREMIÈRE MAN BTS

par Stéphane Ollivier
broché, entièrement illustré en couleurs

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-369-6



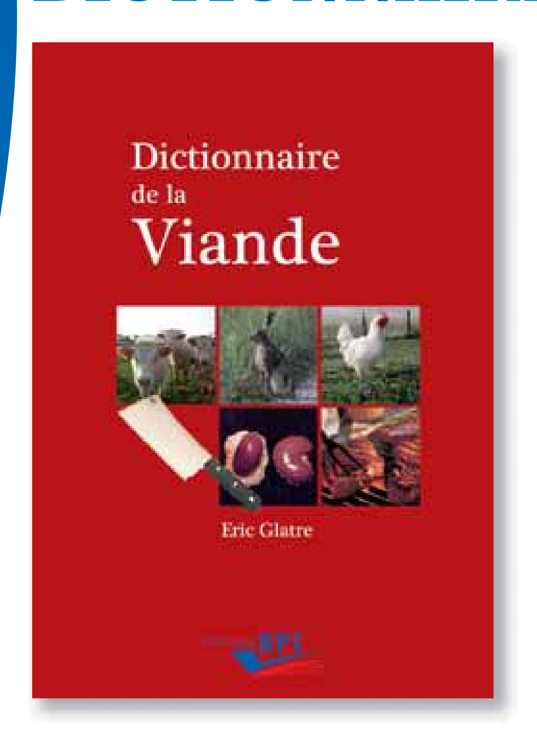
Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7045 Prix .... **19,80 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1764	**Culture et connaissance culinaire Première**	Prix catalogue .... **19,80 €**

DICTIONNAIRE DE LA VIANDE



Au fil des pages, le lecteur trouvera définis les caractéristiques de nombreuses races bovines, ovines et porcines, l'ensemble des morceaux issus de leur découpe, leurs modes de préparation et de cuisson, le poids moyen conseillé à la consommation ainsi que les garnitures d'accompagnement les plus courantes, les matériels professionnels et les principaux termes de la dégustation, soit les mots communément employés dans la description de la préparation de la viande par le boucher, le boucher charcutier ou le charcutier et la ménagère ou le cuisinier. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressant le gibier à plumes et à poils, les produits tripiers et la volaille.

par Éric Glatre
broché, 13,5 x 19,5 cm,
336 pages, environ
400 illustrations et plus
de 2 000 définitions





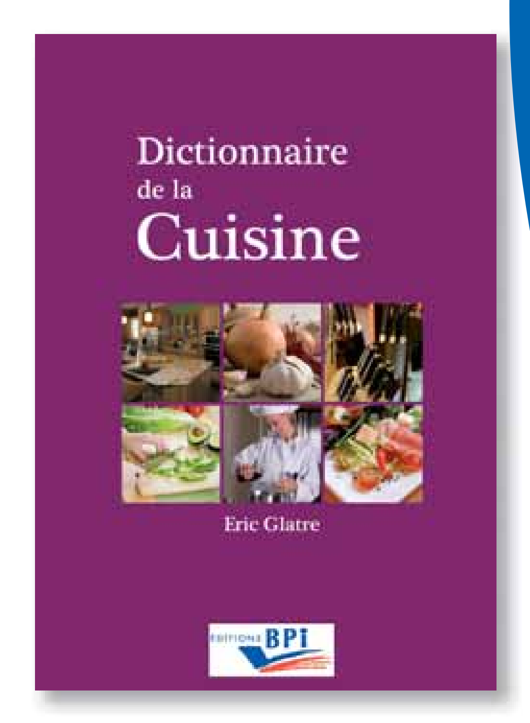
Année de parution : 2007
ISBN 978 - 2 - 85708 - 444 - 0

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2061	**Dictionnaire de la viande**	Prix catalogue........ **27,80 €**

DICTIONNAIRE DE LA CUISINE



Au fil des pages, le lecteur trouvera défini l'essentiel des gestes et tours de main, des apprêts et des garnitures d'accompagnement, des assaisonnements et des mesures de quantité, des modes de préparation et de cuisson, des ingrédients et des matériels tant familiers que spécialisés, soit les mots les plus usuels qui participent à l'accomplissement par la ménagère ou le cuisinier d'un art social qui parle une langue universellement comprise, ignore les frontières et les conditions, fait éprouver la douceur de vivre, partout et toujours. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressant les principales spécialités culinaires françaises et étrangères.

par Éric Glatre
broché, 13,5 x 19,5 cm,
456 pages, environ
800 illustrations et plus
de 2 500 définitions





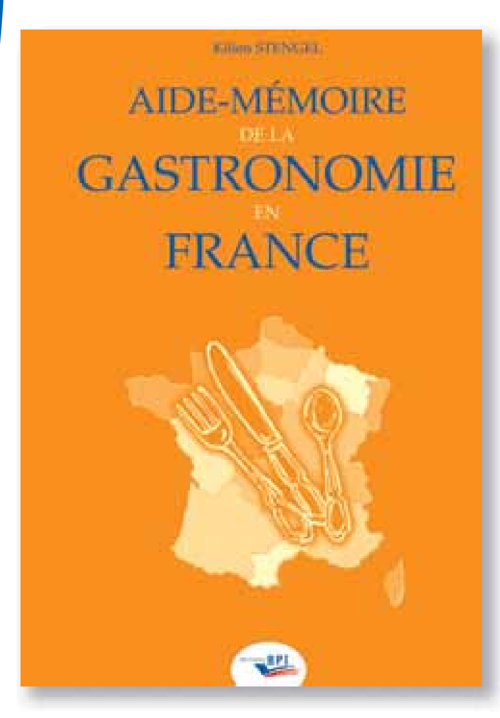
Éditeur : BPI

Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-457-0

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2063	**Dictionnaire de la cuisine**	Prix catalogue .... **27,80 €**

AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE



par Kilien Stengel
broché, 20 x 28 cm
56 pages en couleurs

Sommaire

- Les régions et sous-régions viticoles
- Les hôtels « 4 étoiles luxes NN »
- Les restaurants « 3 étoiles Michelin »
- Les hôtels-restaurants « Relais et Châteaux »
- Les « cuisineries gourmandes »
- Les « sites remarquables du goût »
- Les confréries gastronomiques
- Les confréries vineuses

LES PRODUITS ET METS DE FRANCE

LES PRODUITS

- La panneterie, les viennoiseries et beignets
- Les charcuteries
- Les produits de luxe
- Les coquillages et crustacés
- Les poissons
- Les volailles et gibiers à plumes
- Les bovins, porcins, ovins, cervidés, équidés et gibiers à poils
- Les fruits, légumes et féculents
- Les condiments et aromates
- Les produits laitiers autres que le fromage
- Les fromages AOC
- Les fromages non-AOC à base de lait de vache
- Les fromages non-AOC à base de lait de chèvre
- Les fromages non-AOC à base de lait de brebis
- Les confiseries, biscuits et fruits secs

LES METS

- Les entrées régionales
- Les recettes à base de poisson
- Les recettes à base de viande
- Les garnitures
- Les sauces
- Les desserts

LES BOISSONS DE FRANCE

LES VINS

- Les AOC régionales
- Les vins blancs secs tranquilles AOC
- Les vins effervescents AOC
- Les vins liquoreux et mœlleux AOC
- Les vins rosés AOC
- Les vins primeurs AOC
- Les vins rouges AOC
- Les VDQS
- Les Vins de Pays
- Les cépages
- Quelques grands domaines classés

LES AUTRES BOISSONS

- Les eaux minérales
- Les eaux de source
- Les bières
- Les boissons fermentées autres que le vin et la bière
- Les apéritifs par macération et infusion (ABV et ABA)
- Les apéritifs mutés (VDN, VDL, et mistelles)
- Les liqueurs et crèmes
- Les eaux de vie

LEXIQUE DES ABREVIATIONS

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-423-4



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1789	**Aide-mémoire de la Gastronomie en France**	Prix catalogue .... **10,30 €**

SUJETS BAC PRO : MÉTHODE ET CORRIGÉS - Épreuve E31

ÉPREUVE ÉCRITE ET PRATIQUE CUISINE



BAC PRO 3 ans

par Sébastien Vilaça
broché, 21 x 29,7 cm, 224 pages

Prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*

Sommaire

PREMIÈRE PARTIE

I - Le Bac Pro se fait dorénavant en 3 ans
- **A) • Pourquoi cette réforme ?**
- **B) • Les grandes lignes de la réforme**
- **C) • Le diplôme intermédiaire : le B.E.P.**
- **D) • L'accompagnement personnalisé**
- **E) • Le Référentiel d'Activités Professionnelles**
- **F) • Les perspectives d'avenir après le Bac**
- **G) • Le Référentiel de Certification**

II - L'examen
- A) • Tableau comparatif des épreuves
- B) • Les précisions de l'auteur
- C) • Les évalautions de la pratique professionnelle

III - Le rôle de l'entreprise à travers cette formation
- A) • Les PFMP
- B) • Le dossier E22

IV - Les filières de l'hôtellerie-restauration

SECONDE PARTIE

I - Historique des sujets et leurs évolutions

II - Tableau de recensement des sujets de 1990 à 2010

III - Outils et méthodologie
- A) • La mercuriale
- B) • Poids net / Poids brut
- C) • Les grammages à connaître
- D) • La méthode
- E) • Les étapes de la méthodologie

IV - Les sujets par session avec leurs corrigés, leurs analyses et les tableaux d'ordonnancement

V - Le test organoleptique
- A) • Qu'est-ce que le test organoleptique ?
- B) • Les descripteurs : les mots du goût
- C) • Le déroulement de l'épreuve
- D) • La méthode de dégustation

TROISIÈME PARTIE

I - Les exigences et les critères d'évaluation du jury

II - Constatations du jury lors des épreuves

III - Ce à quoi je dois penser le jour J

BIBLIOGRAPHIE - ADRESSES INTERNET UTILES

Éditeur : BPI

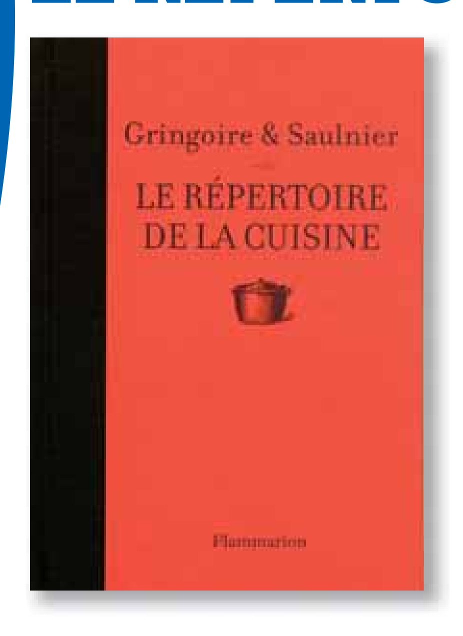


Année de parution : 2011
ISBN 978-2-85708-486-0

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2092	Sujets Bac Pro : méthode et corrigés - Épreuve E31 Épreuve écrite et pratique cuisine	Prix catalogue........ **24,70 €**

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE



Ce petit livre contient environ 7 000 recettes, chacune condensée en quelques lignes, souvent même en quelques mots essentiels, les détails de préparation indiqués dans leur ordre logique et naturel.

par Th. Gringoire et L. Saulnier
relié, 13 x 19 cm, 240 pages

Parution : 1986
Année de Réédition : 2009
ISBN 978-2-0820-0019-2

Éditeur : Flammarion

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 348	**Le répertoire de la cuisine**	Prix catalogue.. **15,50 €**

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE



Sous la même forme que le célèbre « Répertoire de la cuisine », un répertoire pour appréhender la cuisine innovante – haute cuisine maîtrisée – grâce à l'approche complémentaire de la matière et des processus physico-chimiques mis en jeu durant la préparation des mets.

par T. Marx, R. Haumont
broché, 13 X 19 cm, 232 pages

Année de parution : 2012
ISBN : 972-8-0812-7805-9

Éditeur : Flammarion

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3640	**Le répertoire de la cuisine innovante**	Prix catalogue.. **15,50 €**

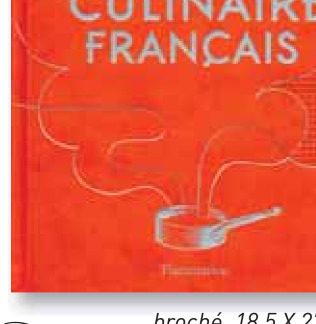
LE NOUVEL ART CULINAIRE FRANÇAIS

Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France et ancien chef du Ritz a mis à jour le célèbre « Art culinaire français » publié initialement en 1950 et présent dans toutes les cuisines.

1500 recettes fondamentales de la gastronomie française (entrées, soupes, plats, desserts, sauces, etc.) écrites par les grands maîtres : Escoffier, Pellaprat, Ali bab, Darenne, Duval et Dubois.

Onze nouveaux chefs incontournables complètent cette œuvre de leur savoir-faire et près de 300 nouvelles recettes :
- Paul Bocuse, 3 étoiles
- Philippe Conticini, chef pâtissier
- Alain Dutournier, 2 étoiles
- Gilles Goujon, 3 étoiles
- Marc Haeberlin, 3 étoiles
- Pierre Hermé, chef pâtissier
- Thierry Marx, 2 étoiles
- Patrick Roger, Meilleur Ouvrier de France chocolatier
- Michel Roth, 2 étoiles
- Michel Trama, 3 étoiles
- Antoine Westermann, 3 étoiles





broché, 18,5 X 27 cm, 764 pages

Éditeur : Flammarion

Année de parution : 2012
ISBN : 972-8-0812-7251-4

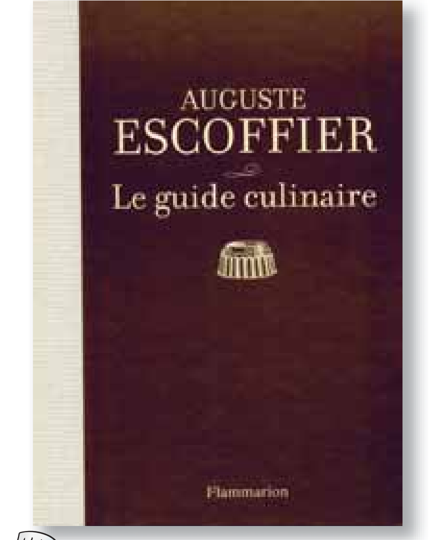
POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3641	**Le Nouvel art culinaire français**	Prix catalogue........ **39,90 €**

LE GUIDE CULINAIRE

Auguste Escoffier est le précurseur de la cuisine moderne et tous les chefs d'aujourd'hui reconnaissent ce qu'ils doivent à son œuvre.

Le ***Guide culinaire*** reste l'ouvrage de référence pour tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, il comprend plus de 5000 recettes. Il permet à tous de cuisiner en toute simplicité une multitude de plats. Publié ici dans sa version intégrale, ce qui fut l'un des grands best-sellers du XXème siècle révèle l'intime conviction de ce maître de la gastronomie : la cuisine est et ne cessera jamais d'être un art.



par A. Escoffier
broché, 16 x 25 cm, 944 pages

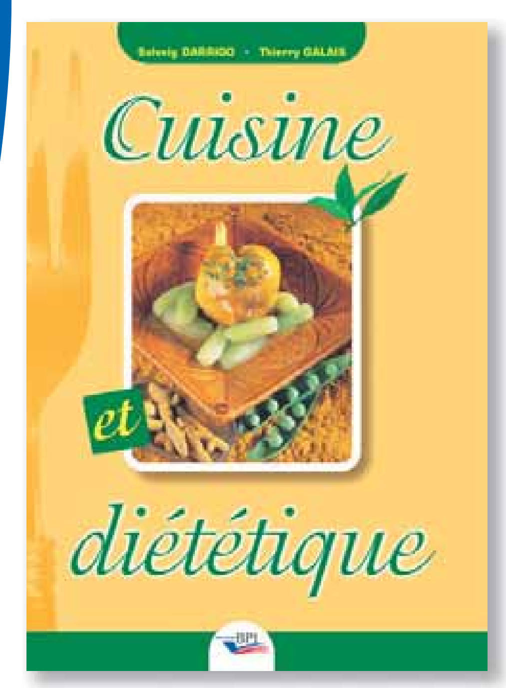
Éditeur : Flammarion

Parution : 1921
Année de Réédition : 2009
ISBN 978-2-0812-2929-7

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 270	**Le guide culinaire**	Prix catalogue........ **30,50 €**

CUISINE ET DIÉTÉTIQUE



par Solveig Darrigo, diététicienne et Thierry Galais, professeur de cuisine diététique

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages, photos couleurs

Sommaire



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7028 Prix .... **27,70 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2001
ISBN 2 85708-312- 2

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1735	**Cuisine et diététique**	Prix catalogue .... **27,70 €**

CSR BAC PRO
Seconde



Sommaire

BAC PRO

Isabelle Boussange, Clémence Nadiras, Stéphane Bondu, Yann Dano

broché, 176 pages,
19,5 x 27,5 cm (élève)
21 x 29,7 cm (enseignant)





POUR L'ÉLÈVE
Réf. 8155
- **LIB élève licence 1 an..............19 €**
(si équipé manuel papier) ....5 €

POUR L'ENSEIGNANT
Réf. 8156
- **LIB élève + guide pédagogique et corrigés licence 10 ans........29 €**
(si classe équipée manuel papier)...................... Offert



Année de parution : 2015
Livre élève :
ISBN 978-2-85708-579-9
Guide pédagogique et corrigés :
ISBN 978-2-85708-580-5

Éditeur : BPI



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2155	**Livre élève**	Prix catalogue.................................**19 €**
Réf. 2156	**Guide pédagogique et corrigés**	Prix catalogue...........................**12,50 €**

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT
LIVRE / CAHIER DE COURS



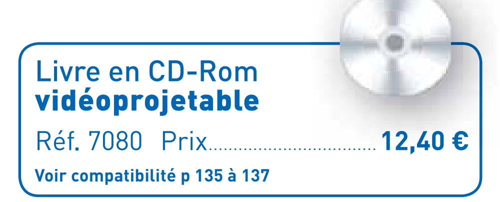
BAC PRO 3 ans - Tome 1

par Christian Ferret
broché, 21 x 29,7 cm,
184 pages,
nombreuses illustrations et photos couleurs

Réf. 8086

- **LIB (licence 10 ans).............29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).





Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7080 Prix.................................. **12,40 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2011
ISBN 978-2-85708-480-8

Sommaire

THÈME 1
Tour d'horizon de l'histoire des techniques culinaires et des pratiques de service à table.

THÈME 2
La communication professionnelle et commerciale (rédaction des bons au restaurant).

THÈME 3
Profil des employés en service restauration hygiène et sécurité.

THÈME 4
Les postes à pourvoir en service et commercialisation.

THÈME 5
La sectorisation des locaux commerciaux.

THÈME 6
Le mobilier, le matériel et le linge de restaurant.

THÈME 7
Repérer et identifier les locaux techniques destinés au personnel de restaurant.

THÈME 8
La préséance et l'ordre de service à table.

THÈME 9
La grappe de raisin et les cépages.

THÈME 10
Connaissances des produits.
Fruits locaux et exotiques.

THÈME 11
Les vignobles et vins de France
Les sigles de qualité (tous produits confondus)
Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par régions viticoles.
Énumération des différentes parties étudiées en première année :
- les sigles de qualité
- hiérarchie des vins en France
- les régions viticoles de France
- les spécialités gastronomiques et les produits phares par régions viticoles de :

- Alsace,
- Champagne.

Les principales appellations des vins français par régions viticoles de :
- Alsace,
- Champagne.

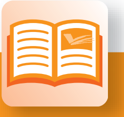
THÈME 12
Les 27 pays de l'Union Européenne + La Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :
- la gastronomie,
- l'œnologie et crus des vins.

Énumération des différentes parties étudiées en première année :
- présentation géographique des 27 pays européens.
- l'étude des pays suivants : Royaume-Uni et Irlande du sud, Benelux, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal.

THÈME 13
Les produits ayant obtenu un label ou autre sigle officiel (hors boissons).
- Situation géographique des régions étudiées.
- Liste des régions étudiées en première année : Alsace, Lorraine, Champagne Ardenne, Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon.

Prix de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine

Éditeur : BPI



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2086	**Technologie professionelle de restaurant Tome 1 - Livre / cahier de cours**	Prix catalogue.......... **12,40 €**

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT
LIVRE / CAHIER DE COURS

Sommaire

THÈME 1
La restauration commerciale et collective à caractère social.

THÈME 2
Les différents types de menus proposés à la clientèle.

THÈME 3
Les autres activités en restauration :
- les petits déjeuners
- le service à l'étage

THÈME 4
Organisation du travail en restauration.

THÈME 5
Approvisionnement, contrôle et circulation des marchandises dans l'entreprise.

THÈME 6
Les supports de vente :
- carte des mets
- carte des vins

THÈME 7
Les clientèles complémentaires.
Les différents types de manifestation.
Les banquets.

THÈME 8
Connaissances techniques qui précèdent l'étude des vinifications.

THÈME 9
Les vinifications.

THÈME 10
Les principales charcuteries.

THÈME 11
Décorations et aménagements du secteur commercialisation.

THÈME 12
Les vignobles et vins de France.
Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par régions viticoles.

Énumération des différentes parties étudiées en deuxième année :
- les régions viticoles de France
- les spécialités gastronomiques et les produits phares par régions viticoles de :
  Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon.
- les principales appellations des vins français par régions viticoles de :
  Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon.

THÈME 13
Les 27 pays de l'Union européenne + La Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :
- la gastronomie,
- l'œnologie et crus des vins.

Énumération des différentes parties étudiées en deuxième année :
- présentation géographique des 27 pays européens.
- l'étude des pays suivants :
  Autriche, Suisse, Danemark, Suède, Finlande, Pays Baltes, Pologne, République Tchèque.

THÈME 14
Les produits ayant un label ou autre sigle officiel (hors boissons).
- Situation géographique des régions étudiées.
- Liste des régions étudiées en deuxième année :
  Midi-Pyrénées, Aquitaine, Poitou-Charentes, Limousin, Auvergne, Centre, Pays de la Loire, Bretagne, Basse et Haute Normandie.



BAC PRO 3 ans - Tome 2

par Christian Ferret
broché, 21 x 29,7 cm, 224 pages, nombreuses illustrations et photos couleur

Prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7082 Prix .... **15,50 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI
Année de parution : 2011
ISBN 978-2-85708-481-5

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2087	**Technologie professionnelle de restaurant Tome 2 - Livre / cahier de cours**	Prix catalogue .... **15,50 €**

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT
LIVRE / CAHIER DE COURS



BAC PRO 3 ans - Tome 3

par Christian Ferret
broché, 21 x 29,7 cm, 264 pages, nombreuses illustrations et photos couleur

Prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7087 Prix.................................... **15,50 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-482-2

Sommaire

THÈME 1
Les accords mets et vins

THÈME 2
Les produits laitiers

THÈME 3
Les boissons chaudes

THÈME 4
Les boissons fraîches non alcoolisées

THÈME 5
Les boissons alcoolisées

THÈME 6
Connaissances des produits en restauration

THÈME 7
Détermination des prix de vente en restauration

THÈME 8
La servuction

THÈME 9
Étiquetage des vins suivant les nouvelles normes de la législation de l'Union Européenne
Vin et fiscalité
Les règlementations sur les débits de boissons

THÈME 10
Les vignobles et vins de France
Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par région viticole
- Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole : Pyrénées, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Loire, Paris et Île-de-France, Normandie, Nord et Picardie, Auvergne.
- Les principales appellations des vins français par région viticole : Pyrénées, Armagnac, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Cognac, Loire.

THÈME 11
Les 27 pays de l'Union Européenne et la Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :
- la gastronomie,
- l'œnologie et les crus des vins

Présentation du chapitre
- Présentation géographique des 27 pays européens
- Étude par pays de l'U.E. et la Suisse (hormis la France) : Slovaquie, Slovénie, Hongrie, Roumanie, Bulgarie, Grèce, Chypre, Malte.

THÈME 12
Les produits ayant obtenu un label ou autre sigle officiel (en dehors de toutes boissons)
- Situation géographique des régions étudiées
- Liste des régions étudiées : Picardie, Nord-Pas de Calais, Île-de-France, Réunion, Polynésie française, Nouvelle Calédonie, Martinique, Guyane française, Guadeloupe.

THÈME 13
Connaissances générales et gastronomiques des îles et départements français d'Outre-mer :
Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane française, Polynésie française, Nouvelle Calédonie.

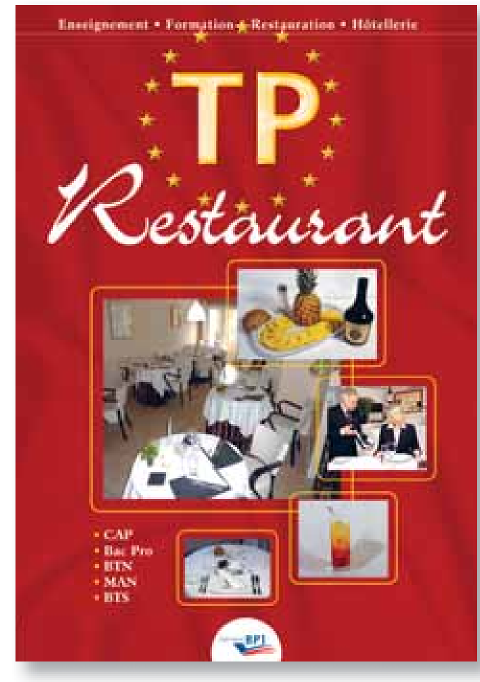
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2088	**Technologie professionnelle de restaurant Tome 3 - Livre / cahier de cours**	Prix catalogue.................... **15,50 €**

TP RESTAURANT

Sommaire



CAP, BAC PRO, BTN, MAN, BTS

par Christian Ferret

broché, 21 x 29,7 cm, 416 pages



Réf. 8126

+ ENRICHISSEMENTS 20 VIDÉOS

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
  (si classe équipée manuel papier).



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7093 Prix.. **30 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Grand prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*



Éditeur : BPI

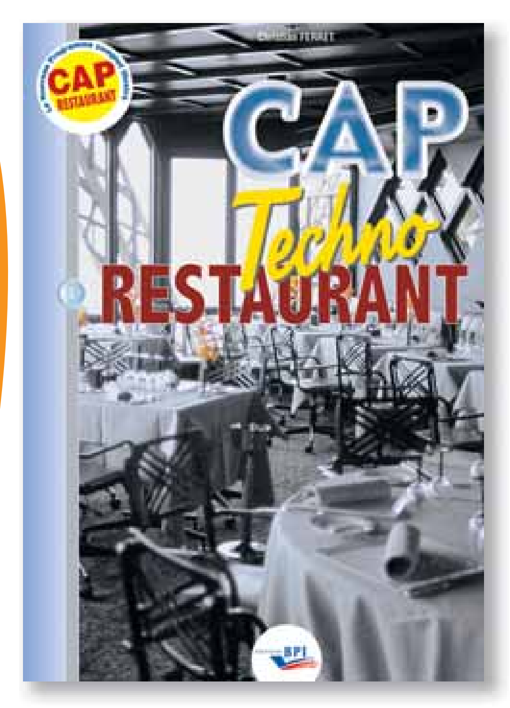
Année de parution : 2013
ISBN 978-2-85708-518-8



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2126	**TP restaurant**	Prix catalogue........................ **30 €**

CAP TECHNO RESTAURANT



CAP

par Christian Ferret
broché, 21 x 29,7 cm, 287 pages
nombreuses illustrations et photos couleurs





Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7049 Prix.................................... **29,90 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-404-8



Sommaire

Incluant nouveaux savoirs

Chapitre 1 :
Les coutumes françaises et les habitudes alimentaires des principales clientèles étrangères
A. Les coutumes françaises
B. Les habitudes alimentaires des principales clientèles étrangères

Chapitre 2 :
Les différentes formes de restauration
A. Présentation générale et statistiques
B. Les deux grands secteurs de la restauration
C. Présentation des différents types d'établissements à vocation commerciale
D. Les recherches de la clientèle

Chapitre 3 :
Le personnel de restaurant
A. Définition de «brigade de restaurant»
B. Définition et fonction d'un organigramme
C. Présentation sectorisée et hiérarchisée des postes de chacun au restaurant
D. Les fonctions et les tâches au restaurant
E. Organisations et plannings de restaurant
F. Les tenues vestimentaires
G. Les comportements professionnels

Chapitre 4 :
Les locaux, le mobilier et le matériel
A. Les locaux réservés au personnel de service de restaurant
B. Les locaux réservés à la clientèle
C. Le mobilier et le matériel de restaurant

Chapitre 5 :
Le linge au restaurant
A. Les différentes pièces de linge utilisées au restaurant, leurs caractéristiques et les quantités nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement
B. La gestion du linge
C. Le stockage et l'échange du linge

Chapitre 6 :
Les bons en restauration et les différentes techniques
A. Les différents types de bons utilisés en restauration
B. Utilisation d'un bon de commandes clients triplicata
C. Le circuit des bons de commandes clients et les contrôles
D. Les commandes clients informatisées

Chapitre 7 :
Les supports de vente en restauration
A. Importance des supports de vente en restauration
B. Le choix des matériaux
C. La rédaction de la carte des mets
D. La rédaction de la carte des vins
E. Les autres supports de vente

Chapitre 8 :
La préséance et l'ordre de service à table
A. Le placement des convives à table
B. Les places d'honneur et le placement de l'ensemble des convives à table
C. Le placement des convives en service banquet
D. La préséance à table l'ordre de service

Chapitre 9 :
Les banquets et autres grandes manifestations
A. Le marché de la clientèle complémentaire à la restauration traditionnelle et son évolution
B. Présentation des différentes «carcasses» en vue d'un repas servi sous forme de banquet
C. Mise en place d'un couvert de type «table d'hôtes»

Chapitre 10 :
Les petits déjeuners et la restauration à l'étage
A. Les différentes formules de petits déjeuners
B. La restauration à l'étage

Chapitre 11 :
La réception et le stokage des marchandises
A. Mise en place d'une politique d'approvisionnement
B. Le choix des produits
C. La réception des marchandises, les contrôles

Chapitre 12 :
Les accords mets et vins
A. Définition de «accord mets et vins»
B. Présentation des critères de choix d'un ou des vins
C. Les règles élémentaires qui régissent les accords mets et vins
D. Les deux grands types d'accords
E. Présentation de quelques accords mets et vins classiques

Chapitre 13 :
Connaissances des produits
A. Les coquillages et l'oursin
B. Les crustacés et les mollusques céphalopodes
C. Les poissons de mer
D. Les poissons de rivière
E. Les poissons fumés, le caviar et le foie gras
F. Les salaisons et charcuteries
G. Les viandes, présentation, traçabilité et les volailles
H. Les produits maraîchers
I. Les fromages et autres produits laitiers
J. Les fruits communs et exotiques
K. Les glaces et les sorbets

Chapitre 14 :
Connaissances des vins et distillations
A. Le vin
B. Les vinifications
C. Les vins effervescents
D. Les méthodes de distillation

Chapitre 15 :
Les vignobles de France
A. Situation géographique des vignobles français
B. Les principaux cépages de chaque région viticole et les caractéristiques gustatives des vins
C. Présentation des fiche de synthèse par région viticole

Chapitre 16 :
Les décorations florales au restaurant
A. Importance des décorations florales au restaurant
B. Les différents types de décorations florales au restaurant

Éditeur : BPI

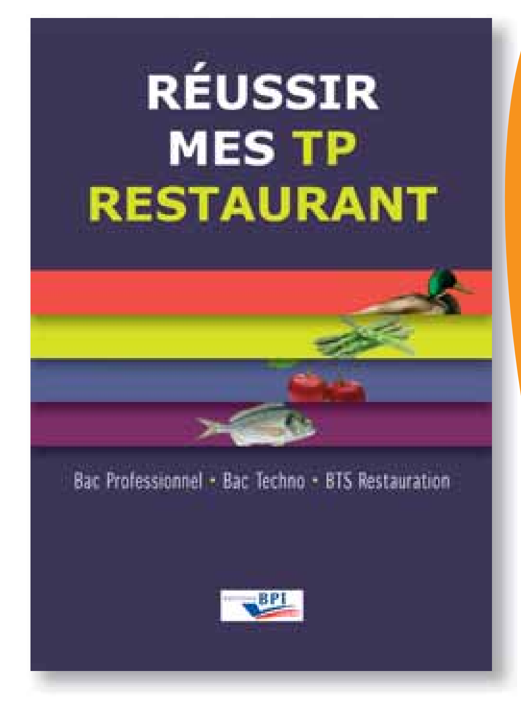
POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1785	**CAP Techno Restaurant**	Prix catalogue.. **29,90 €**

RÉUSSIR MES TP RESTAURANT

Sommaire

Éditeur : BPI



BAC PRO, BAC TECHNO, BTS

par Régis Morisson

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages

Prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



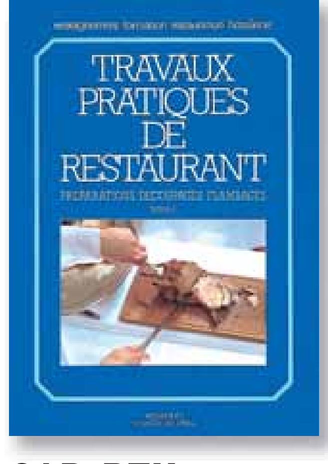
Livre en CD-Rom vidéoprojetable
Réf. 7089 Prix.. **15 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2012
ISBN 978-2-85708-507-2

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2114	**Réussir mes TP Restaurant**	Prix catalogue.. **15 €**



TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT

Sommaire

- HORS-D'ŒUVRE
- CHARCUTERIES
- COQUILLAGES
- CRUSTACÉS
- POISSONS FUMÉS
- POISSONS
- VOLAILLES
- VIANDES
- FRUITS
- DESSERTS

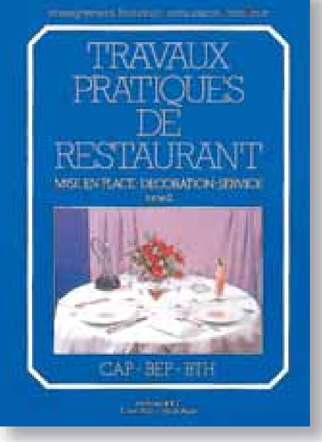
CAP-BTH
Tome 1 :
Préparations - découpages flambages

par Thierry Boulicot et Dominique Jeuffrault
broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages, 600 photos couleurs

Parution mise à jour : 1988
ISBN 2 85708-019-0
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 162	Tome 1 - Travaux pratiques de restaurant	Prix catalogue .... **23,20 €**





Sommaire

1. MISE EN PLACE
2. DÉCORATION FLORALE SELON LES QUATRE SAISONS
3. PORT DU MATÉRIEL ET DÉBARRASSAGE
4. DIFFÉRENTES FORMES DE SERVICE
5. FROMAGES À APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE
6. COCKTAILS
7. SERVICE DES VINS ROUGES, BLANCS, MOUSSEUX
8. SERVICE DES BOISSONS CHAUDES
9. SERVICE DES EAUX-DE-VIE ET DES LIQUEURS
10. PRÉSENTATION ET PRÉPARATION DES CIGARES
11. SERVICE DES DIFFÉRENTS PLATS DU PROGRAMME, ET AUTRES

CAP-BTH
Tome 2 :
Mise en place - décoration - service

par Thierry Boulicot et Dominique Jeuffrault
broché, 21 x 29,7 cm,
104 pages, 330 photos couleurs



Année de parution : 1987
ISBN 2 85708-037-9
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 166	Tome 2 - Travaux pratiques de restaurant	Prix catalogue .... **23,20 €**

DICTIONNAIRE DE LA DÉGUSTATION DES VINS

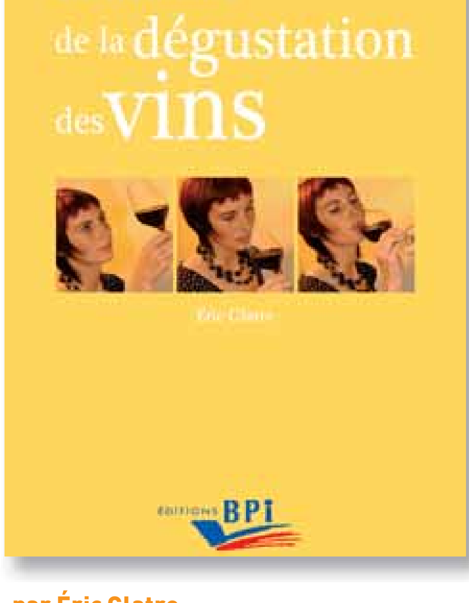
Parler d'un sujet avec précision n'est pas facile. Le langage, emploi de la parole pour formuler des idées, est aussi et avant tout une manière de s'exprimer suivant son état, sa profession.

La difficulté de dire incite à l'expression gratuite et à la tentation de cacher son incapacité sous le verbiage.

Comme l'explication de texte ou la critique d'art,la dégustation du vin a sa terminologie propre, son jargon, ses néologismes, et même ses obscurités apparentes. Que le néophyte ne s'étonne pas de cette profusion verbale : connaître, c'est pouvoir nommer.

Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à la dégustation. Cette richesse de vocabulaire raisonnable est un outil précieux. Elle permet d'être précis, clair, sans emphase, pour être compris de tous : professionnels comme amateurs.

Au fil des pages, le lecteur trouvera donc expliqué les adjectifs, les couleurs et les verbes, les arômes, les saveurs et les sensations, qui composent ou décrivent le mieux le vin.



par Éric Glatre
broché, 13,5 x 19,5 cm,
216 pages
environ 300 illustrations et
1300 définitions

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine





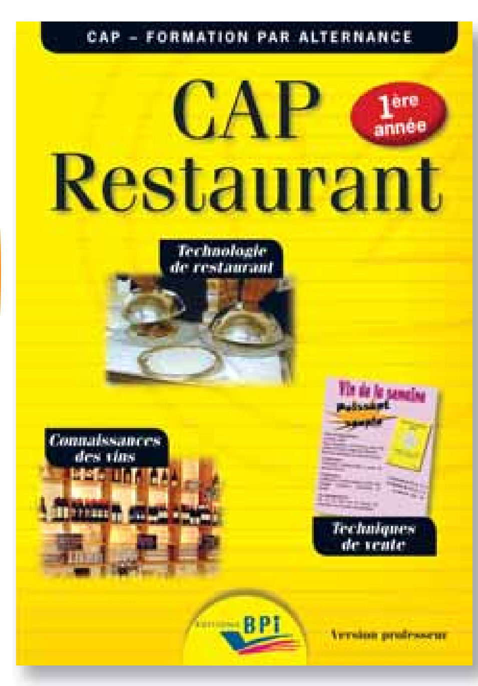
Éditeur : BPI

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-436-6

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2057	Dictionnaire de la dégustation des vins	Prix catalogue........ **27,20 €**

CAP RESTAURANT



CAP
1ère année

par Jean-François Augez-Sartral
broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages



Réf. 8121



- LIB (licence 10 ans)............29 €
- Licence par élève pour 1 an... 5 €
(si classe équipée manuel papier).



VERSION PROFESSEUR
Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7094 Prix.. **16 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2013
Version professeur :
ISBN 978-2-85708-513-3
Version élève :
ISBN 978-2-85708-514-0



Sommaire

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Éditeur : BPI



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

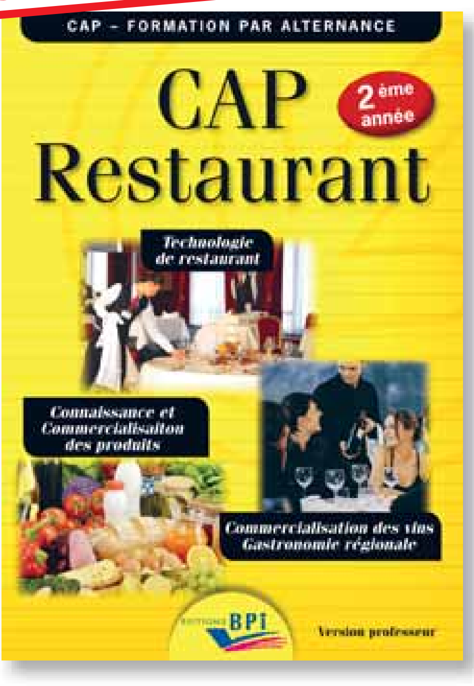
Réf. 2121	Version professeur	Prix catalogue............ **16 €**
Réf. 2122	Version élève	Prix catalogue............ **16 €**

CAP RESTAURANT

NOUVELLE ÉDITION MISE À JOUR 2015

RESTAURANT

Sommaire



CAP 2ème année

par Jean-François Augez-Sartral

broché, 21 x 29,7 cm, 216 pages



Réf. 8141

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €** (si classe équipée manuel papier).

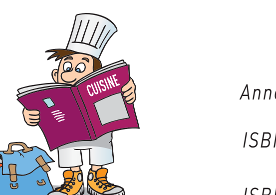


VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7103 Prix.. **16 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
Version professeur : ISBN 978-2-85708-564-5
Version élève : ISBN 978-2-85708-565-2



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2141	**Version professeur**	Prix catalogue.......................... **16 €**
Réf. 2142	**Version élève**	Prix catalogue.......................... **16 €**

MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT

avec 24 fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables



CAP Apprentissage Formation - Tome 1

par Isabelle Saujot, Michel Strauss et Michel Muschert

broché, 21 x 29,7 cm,
208 pages en couleurs,
près de 500 photos et dessins

VERSION PROFESSEUR
Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7053 Prix .... **19,60 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2005
version professeur :
ISBN 2 85708-405-6
version élève :
ISBN 2 85708-407-2

Éditeur : BPI

Sommaire

LES PRODUITS
- La charcuterie
- Les fruits de mer
- Les poissons fumés, les œufs de poissons
- Les fromages
- Les fruits

LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES
- Les eaux
- Les sirops, jus de fruits, sodas
- Le café, le chocolat
- Le thé, les infusions

LES VINS ET VIGNOBLES AOC
- Les vins et vignobles AOC
- Alsace - Lorraine
- Beaujolais
- Bordelais
- Bourgogne
- Champagne
- Côtes du Rhône
- Jura - Savoie
- Languedoc - Roussillon
- Provence - Corse
- Sud-Ouest
- Vallée de la Loire

AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES
- Les apéritifs
- La bière, le cidre
- Les eaux-de-vie

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1783	**Version professeur**	Prix catalogue .... **19,60 €**
Réf. 1784	**Version élève**	Prix catalogue .... **18,40 €**

MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT

avec fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables

Sommaire

LE RESTAURANT ET SON ENVIRONNEMENT
- Les arts de la table
- Les différentes formules de restauration commerciale et sociale
- Le personnel
- Les locaux, l'entretien et la sécurité
- Le mobilier, le matériel et le linge
- Les commandes, réception, stockage des marchandises et élimination des déchets
- Les petits déjeuners et la restauration à l'étage
- Les banquets, lunchs, cocktails et buffets

LA VENTE AU RESTAURANT
- Les supports de vente
- Présentation de la législation sur les mentions obligatoires
- Les bons de commande et les principes de rédaction
- La communication professionnelle et commerciale

L'ÉLABORATION DES VINS
- La vigne et le raisin
- Les vinifications
- Le stockage et la conservation des vins



CAP Apprentissage Formation - Tome 2

par Isabelle Saujot, Michel Strauss et Michel Muschert

broché, 21 x 29,7 cm, 220 pages en couleurs, près de 500 photos et dessins

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7054 Prix........ **19,90 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI

Année de parution : 2006
version professeur : ISBN 2 85708-422-6
version élève : ISBN 2 85708-429-3

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1788	**Version professeur**	Prix catalogue........ **19,90 €**
Réf. 1792	**Version élève**	Prix catalogue........ **19,00 €**

SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT



Tome 1 - Tous niveaux

par Christian Ferret

broché, 21 x 29,7 cm, 376 pages
nombreuses illustrations, tout en couleurs



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7041 Prix.................................. **31,20 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire



Année de parution : 2003
Tome 1 : ISBN 2 85708-384-X

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1983	Savoirs et techniques de restaurant - Tome 1	Prix catalogue.................. **31,20 €**

SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT

RESTAURANT

Sommaire

1 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU SECTEUR RESTAURATION
- Importance de l'hôtellerie et de la restauration dans l'économie française
- Définition du produit restauration
- La restauration collective à caractère social
- La restauration à caractère commercial
- Les normes de classement des restaurants de tourisme

2 - LE PERSONNEL DE RESTAURANT
- Profil général du personnel de restaurant
- Les tenues vestimentaires en fonction de la catégorie d'établissement

3 - ORGANISATION DU TRAVAIL
- Présentation des fonctions et des tâches de restaurant
- Détermination des fonctions et des tâches suivant les secteurs d'activités
- Les postes de travail et leurs activités
- La législation sociale
- Planning hebdomadaire des jours de repos
- Les amplitudes horaires d'une journée de travail
- Planning mensuel d'organisation du travail.
- Organisation des rangs de la salle de restaurant
- Organisation des carrés de la salle de restaurant
- Le poste tournant au restaurant
- Le tableau général d'organisation du travail au restaurant

4 - PRÉSENTATION, RÉPARTITION DES SURFACES ET IMPLANTATION DES LOCAUX EN RESTAURATION COMMERCIALE
- Les locaux destinés à la clientèle
- Les locaux annexes du restaurant
- Les locaux de stockage.
- Les locaux destinés au personnel
- La répartition des surfaces des locaux techniques et commerciaux
- Implantation des locaux

5 - ÉQUIPEMENT D'UN RESTAURANT TRADITIONNEL
- Le mobilier
- Le matériel
- Le linge de restaurant

6 - LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS EN RESTAURATION
- La carte des mets
- Les menus
- La carte des vins
- La détermination des prix de vente

7 - LES BUFFETS EN RESTAURATION
- Définition et présentation du buffet au restaurant
- Les différents types de buffets
- La mise en place des buffets
- Exemple d'organisation d'un buffet cocktail

8 - LA RESTAURATION EN LIBRE-SERVICE, LES SELF-SERVICES

Les différents systèmes de distribution :
- Le libre-service linéaire
- Le carrousel
- Le libre-service Scramble ou Free Flow
- La restaurette automatique

9 - LE BAR AMÉRICAIN
- La législation et les réglementations générales concernant l'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons
- Les locaux du bar américain
- Le matériel du bar
- Présentation des différents ingrédients utilisés au bar
- Les règles de mise en place, de service, de fonctionnement en général et d'utilisation des différents documents du bar
- Les documents utilisés par le personnel du bar
- La détermination des prix de vente et la rentabilité
- La carte du bar et les promotions
- Présentation générale des différents bars existants

10 - LES PETITS DÉJEUNERS ET LA RESTAURATION À L'ÉTAGE
- Les petits déjeuners
- Les repas à l'étage
- Le mini-bar
- Implantation et équipement du Room Service
- Les commandes des clients
- Mise en place de la salle des petits déjeuners
- Présentation générale du Brunch

11 - RÉUNIONS ET BANQUETS
- Les locaux
- Mises en place pour les réunions de travail et grandes manifestations
- La commercialisation du produit

12 - TECHNIQUES DE SERVICE, DE DÉCOUPAGES, DE FILETAGES ET DE FLAMBAGES

13 - CONNAISSANCES DES PRODUITS
- Connaissances techniques des produits
- Fiches descriptives des produits

14 - LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET INTERNATIONALE
- Lexique professionnel
- Les spécialités régionales nationales
- Les spécialités au-delà de nos frontières



Tome 2 - Tous niveaux

par Christian Ferret

broché, 21 x 29,7 cm, 376 pages
nombreuses illustrations, tout en couleurs

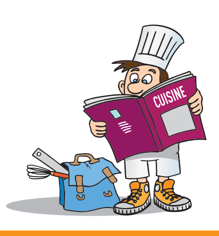




Livre en CD-Rom vidéoprojetable

Réf. 7029 Prix................................ **31,20 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

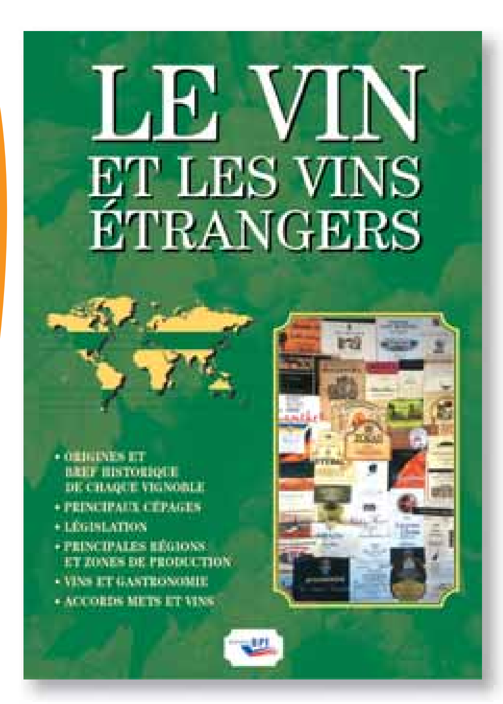
Année de parution : 2002
Tome 2 :
ISBN 2 85708-338-6
Les 2 tomes :
ISBN 978-2-85708-275-0

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1970	Savoirs et techniques de restaurant - Tome 2	Prix catalogue.................. 31,20 €
Réf. 1631	Les 2 tomes	Prix catalogue.................. 54,40 €

LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS



par Paul Brunet
broché, 21 x 29,7 cm, 368 pages, plus de 500 illustrations

Sommaire



Livre en CD-Rom vidéoprojetable
Réf. 7044 Prix.................................... **27,60 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Prix Montesquieu 2014
catégorie Guides de vins

Grand prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



Mise à jour : 2003
ISBN 2 85708-380-7

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1980	Le vin et les vins étrangers	Prix catalogue.................. **27,60 €**

LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT

NOUVELLE ÉDITION MISE À JOUR 2015

RESTAURANT

Sommaire



Origines - élaboration - dégustation - conservation - service - accords vins et mets

par Paul Brunet
broché, 21 x 29,7 cm, 416 pages

Livre en CD-Rom vidéoprojetable
Réf. 7105 Prix .... **29,50 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Grand prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*



Éditeur : BPI

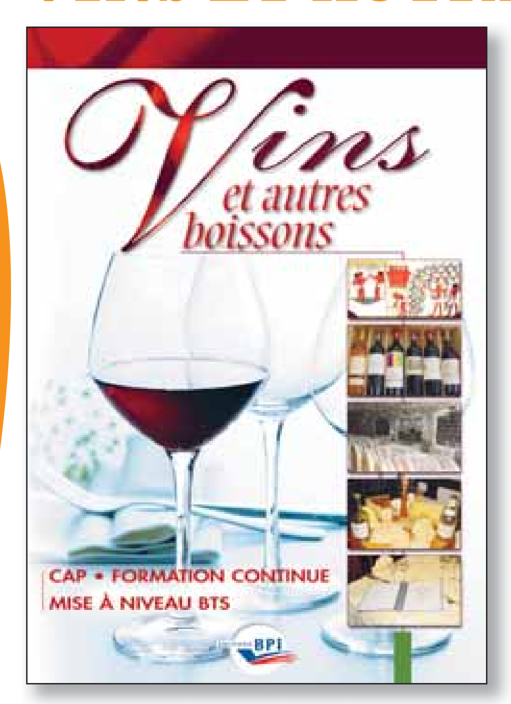


Mise à jour : 2015
ISBN 978-2-85708-566-9

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2143	**Le vin et les vins au restaurant**	Prix catalogue .... **29,50 €**

VINS ET AUTRES BOISSONS



CAP, MAN, BTS

par Paul Brunet
broché, 21 x 29,7 cm, 112 pages



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7064 Prix.................................. **18,30 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2008
ISBN 978-2-85708-448-8

avec mise à jour 2012

Sommaire

CHAPITRE 1 :
LA VIGNE
- Origine et bref historique
- Implantation de la vigne en France et dans le monde
- Différentes espèces et variétés - Les cépages
- Cycle végétatif de la vigne

CHAPITRE 2 :
LE RAISIN
- La grappe
- Les facteurs qualitatifs

CHAPITRE 3 :
LE VIN
- Définitions légales
- Les hommes du vin
- Les fermentations
- Les vinifications
- Les évolutions récentes

CHAPITRE 4 :
L'ÉLEVAGE, LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION
- Les différentes étapes
- L'élevage et les soins essentiels
- La conservation des vins
- Le stockage – la cave

CHAPITRE 5 :
LES PRINCIPAUX TYPES DE VIN
- Présentation
- Approche de la dégustation
- Vins blancs secs
- Vins blancs moelleux et liquoreux (vins doux)
- Vins rosés
- Vins rouges légers (à boire jeunes)
- Vins rouges corsés (avec une bonne aptitude à la conservation)
- Vins effervescents
- V.D.N. et V.N.L.

CHAPITRE 6 :
DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE VIN
- Dans l'U.E. et en France
- Les A.O.C. / A.O.P.
- Les I.G.P.
- Hiérarchie des A.O.C. / A.O.P. en France

CHAPITRE 7 :
LES VIGNOBLES ET LES VINS FRANÇAIS
- Position de la France dans le marché mondial du vin
- Connaissances indispensables
- Présentation des vignobles français
- Localisation des principaux vignobles français

CHAPITRE 8 :
PRÉSENTATION SUCCINCTE DES PRINCIPAUX VIGNOBLES FRANÇAIS
Pour chaque vignoble : Bref historique - Situation géographique, sols, climat et importance du vignoble - Principaux cépages - Classification(s) - Appellations - Caractères des vins - Température de service et accords vins et mets.
- Bordelais
- Bourgogne et Beaujolais
- Champagne
- Vignobles de l'Est (Alsace, Lorraine, Jura, Savoie et Bugey)
- Vallée du Rhône
- Sud-Est et Méditerranée (Provence, Corse, Languedoc et Roussillon)
- Sud-Ouest
- Val de Loire (Nantes, Anjou-Saumur, Touraine, Centre-Loire et Centre)

CHAPITRE 9 :
LES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES
- Boissons fermentées : bière, cidre...
- Boissons obtenues par distillation
- Principaux produits obtenus par distillation
- Liqueurs et crèmes
- Vins de liqueur et produits assimilés
- Produits nouveaux (alcoolisés)

CHAPITRE 10 :
LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES
- Boissons froides
- Jus de fruits et boissons à base de fruits
- Autres boissons froides
- Boissons chaudes

CHAPITRE 11 :
LES BOISSONS ET LA LOI
- Groupes de boissons et licences
- Différentes catégories de vins
- Transport des boissons alcoolisées et fiscalité
- Carte des boissons et législation

CHAPITRE 12 :
LA COMMERCIALISATION ET LE SERVICE
- Au restaurant, qui sert les boissons ?
- La carte des boissons
- La prise de commande
- Service : règles essentielles choix des verres, température
- Accords mets et boissons

CHAPITRE 13 :
LES VINS DU MONDE

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1796	Vins et autres boissons	Prix catalogue................................ **18,30 €**

CONNAISSANCES ET TECHNIQUES DU BAR ET DES COCKTAILS

Sommaire

1. TECHNOLOGIE DU BAR
- Généralités
- Communication
- Analyse sensorielle et dégustation
- Agencement et équipements

2. PRODUITS SERVIS AU BAR
Dossier 1 - Les boissons du bar : classification
Dossier 2 - Les boissons apéritives
Dossier 3 - Quelques vins
Dossier 4 - Les vins mutés ou vinés
Dossier 5 - Les boissons fermentées autres que le vin
Dossier 6 - Les boissons digestives
Dossier 7 - Les Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool (B.R.S.A.)
Dossier 8 - Les boissons chaudes
Dossier 9 - Les autres produits

3. COCKTAILS
Dossier 1 - Les cocktails : histoire - classification
Dossier 2 - Les règles d'élaboration des cocktails
Dossier 3 - La décoration des cocktails
Dossier 4 - Les cocktails diététiques
Dossier 5 - Liste des cocktails
Dossier 6 - Les cocktails coupe Scott short drinks
Dossier 7 - Les cocktails coupe Scott long drinks
Dossier 8 - Les cocktails IBA (non coupe Scott)
Dossier 9 - Les cocktails divers alcoolisés
Dossier 10 - Les cocktails sans alcool et diététiques

4. LÉGISLATION DU BAR
- Les licences et les groupes de boissons
- Les obligations professsionnelles du débitant de boissons
- Les affichages obligatoires
- La législation de vente et de revente du tabac
- La redevance sur la diffusion de musique dans un commerce
- La sécurité dans les établissements publics
- L'étiquetage des boissons alcoolisées
- Le transport des produits alcoolisés
- La prévention et la consommation responsable
- L'alcoolométrie
- L'ouverture d'un établissement

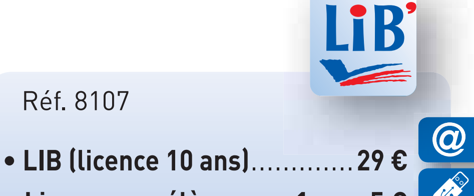
5. GESTION DU BAR
- Calcul des dixièmes en centilitres
- La fiche technique et le calcul des coûts et des prix
- Les approvisionnements
- Le principe d'Omnès appliqué au bar
- Les documents du bar

Grand prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



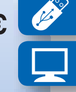
MC et BP BARMAN
TOUS NIVEAUX : DU CAP AU BTS

par André Jutan et Joël Guérinet
broché, 21 x 29,7 cm, 376 pages



Réf. 8107

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).

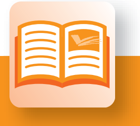


Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7097 Prix.. **27 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

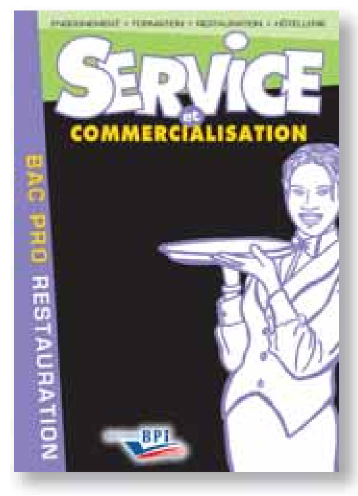
Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85708-501-0



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2107	Connaissances et techniques du bar et des cocktails	Prix catalogue.......... 27 €

SERVICE ET COMMERCIALISATION



Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7069 Prix.................................. **28,30 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire

BAC PRO

par Isabelle Boussange et Clémence Nadiras

broché, 21 x 29,7 cm, 280 pages

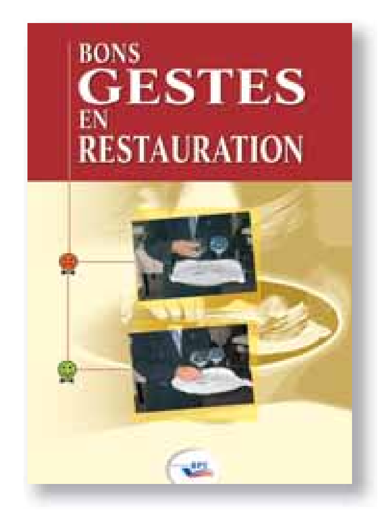
Année de parution : 2009
Le livre : ISBN 978-2-85708-449-5
Le corrigé : 3435430020767

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1797	Service et commercialisation - Bac Pro	Prix catalogue........................ **28,30 €**
Réf. 2076	Le corrigé en CD-Rom - Pas de remise	Prix catalogue........................ **4,80 €**

BONS GESTES EN RESTAURATION



Sommaire

MISE EN PLACE
- Nappage table ronde
- Mise en place des couverts
- Assiettes et verres
- Transport des verres vides
- Transport des verres à pieds
- Transport d'une pile d'assiettes
- Pile d'assiettes sur une table dressée ou nappée

SERVICE DES METS
- Présentation de la carte de restaurant
- Présentation de l'assiette du client
- Servir par la droite ou par la gauche ?
- Préséance
- Clients « pris en sandwich » lors du service
- Plat à cheval sur deux guéridons ou sur la table
- Découpe dans un plat en argent ou inox
- Déclochage des plats
- Service de plusieurs fromages
- Découpe de fromages (roquefort)
- Desserts avec les ménages
- Cendrier et changement de cendrier
- Présentation de la facture

SERVICE DES BOISSONS
- Présentation du seau à vin
- Coupe des capsules des bouteilles de vin
- Manipulation du couteau-sommelier
- Manipulation du bouchon
- Présentation de la bouteille de vin
- Remplissage des verres à vin
- Débarrassage des verres vides
- Utilisation des verres
- Charge du plateau
- Vin blanc au freezer
- Vin rouge près d'une source de chaleur

TENUE ET HYGIÈNE PROFESSIONNELLE
- Tenue professionnelle
- Utilisation du liteau
- Tenue des mains
- Tenue en salle
- Tenue de la console
- Tenue de la machine à café
- Nettoyage de la salle

Prix
de littérature culinaire
de l'Académie Nationale
de Cuisine

par Michel Brunet

broché, 20 x 28 cm, 56 pages
tout en couleurs

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-435-8

Éditeur : BPI

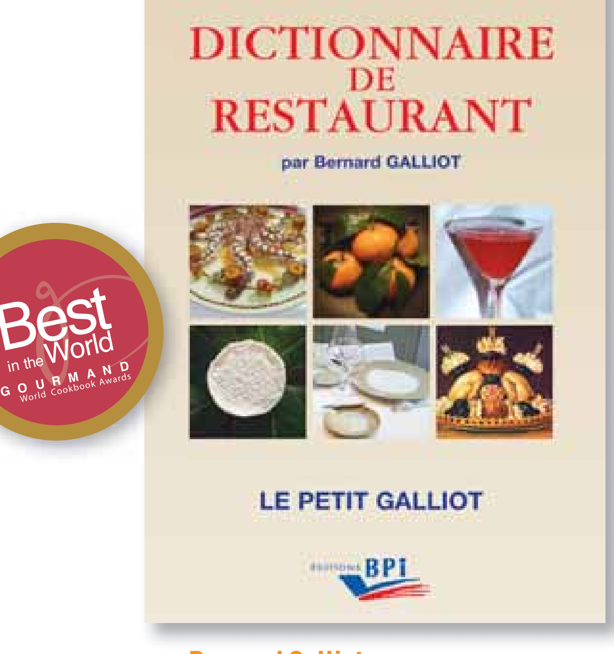
POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2056	Bons gestes en restauration	Prix catalogue........................ **10,50 €**

DICTIONNAIRE DE RESTAURANT

S'il existe de nombreux ouvrages sur les vins, les spiritueux, les cocktails, les eaux minérales et autres boissons, les fromages, les produits agroalimentaires de base, les préparations culinaires, l'art de la table et du service... et bien d'autres domaines relatifs à la restauration, aucun ne traite ces sujets d'une manière globale, sous forme de définitions simples, claires et concises. Avec plus de 3 200 entrées[1] classées alphabétiquement et une multitude de renvois internes, le DICTIONNAIRE DE RESTAURANT propose une définition pour chaque article avec la possibilité d'approfondir la recherche en se reportant à d'autres termes[2]. Ce livre, véritable outil de référence, est spécialement destiné à celles et ceux qui travaillent en restauration, qu'ils soient professionnels, élèves ou enseignants, mais aussi aux nombreux épicuriens pour qui l'art culinaire est un élément important de notre culture. Après les premières publications en 2001 et 2004, cette nouvelle édition, actualisée et enrichie, conserve le concept de l'ouvrage originel qui offre une vision assez large de l'univers gastronomique.

L'auteur.



par Bernard Galliot
broché, 13,5 x 19 cm, 392 pages
Nombreuses illustrations

Prix de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine

PAS DE SPÉCIMEN pour ce dictionnaire

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7075 Prix .... **24,20 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

(1) C'est quelques 720 produits agroalimentaires, 680 préparations culinaires, 290 fromages et produits laitiers, 610 vins, 290 termes relatifs au vin, 200 alcools et spiritueux, 120 cocktails, 150 eaux minérales et autres boissons, 190 termes relatifs à la gastronomie et à la restauration (voir index thématique).
(2) Voir « Comment utiliser ce dictionnaire ».

Éditeur : BPI

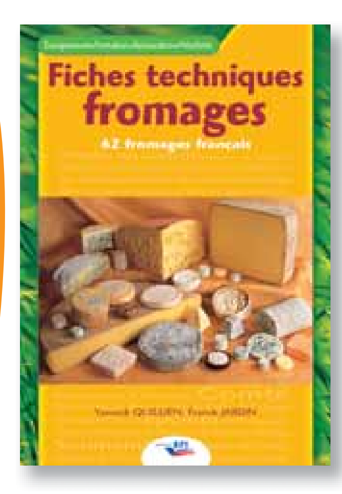


Mise à jour : 2011
ISBN 978-2-85708-477-8

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2081	**Dictionnaire de Restaurant**	Prix catalogue .... **24,20 €**

FICHES TECHNIQUES FROMAGES



par Franck Jardin et Yannick Quillien
62 fiches, 21 x 29,7 cm

Sommaire

- Abondance (AOC)
- Banon (AOC)
- Beaufort (AOC)
- Bleu d'Auvergne (AOC)
- Bleu de Gex (AOC)
- Bleu du Vercors Sassenage (AOC)
- Bleu des Causses (AOC)
- Boulette d'Avesnes
- Brie de Meaux (AOC)
- Brie de Melun (AOC)
- Brillat Savarin
- Brin d'Amour
- Brocciu Corse (AOC)
- Camembert de Normandie (AOC)
- Cancoillotte
- Cantal (AOC)
- Chabichou du Poitou (AOC)
- Chambérat
- Chaource (AOC)
- Charolais
- Chevrotin (AOC)
- Comté (AOC)
- Coulommiers
- Crottin de Chavignol (AOC)
- Emmental français
- Epoisses de Bourgogne (AOC)
- Fourme d'Ambert (AOC)
- Fourme de Montbrison (AOC)
- Fourme Rochefort-Montagne
- Gaperon
- Laguiole (AOC)
- Langres (AOC)
- Livarot (AOC)
- Mâconnais
- Maroilles (AOC)
- Mimolette
- Morbier (AOC)
- Munster (AOC)
- Neufchâtel (AOC)
- Olivet cendré
- Ossau-Iraty (AOC)
- Pélardon des Cévennes (AOC)
- Pérail
- Picodon Ardèche/Drôme (AOC)
- Pont l'évêque (AOC)
- Pouligny-Saint-Pierre (AOC)
- Reblochon (AOC)
- Rigotte de Condrieu
- Rocamadour (AOC)
- Roquefort (AOC)
- Saint-Félicien
- Saint-Marcellin
- Saint-Nectaire (AOC)
- Sainte-Maure de Touraine (AOC)
- Salers (AOC)
- Selles-sur-Cher (AOC)
- Soumaintrain
- Tome des Bauges (AOC)
- Tomme de Savoie
- Vacherin du Haut Doubs (AOC)
- Valençay (AOC)
- Vieux Lille

Prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-367-X

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1762	**Fiches techniques fromages**	Prix catalogue .... **21,20 €**

CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT



Sommaire

1. **LE RESTAURANT ET SON ENVIRONNEMENT**
2. **LES PRODUITS**
3. **LES VINS**
4. **LES AUTRES BOISSONS SERVIES AU RESTAURANT**
5. **LES SUPPORTS DE VENTE**
6. **LES SERVICES PARTICULIERS**
7. **ANNEXE**

CAP

par Olivier Sapelkine
broché, 17 x 24,5 cm,
144 pages



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-426-9

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2052	**CAP Connaissances technologiques de restaurant**	Prix catalogue .... **11,40 €**

COANIMATION VENTE & SERVICE

Sommaire

La coanimation

Préparation de la vente

La prise de contact

La recherche des besoins

La présentation des produits et l'argumentation
Les réponses aux objections

La conclusion de la vente

Les ventes supplémentaires

La prise de congé
La gestion des réclamations
Annexes détachables



RESTAURANT

BAC PRO

par Colette Geneste, Florence Patrice, Pascal Wolf
broché 21 x 29,7 cm
guide professeur : 64 pages
dossier élève : 88 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 2000
Guide professeur : ISBN 2 85708-295-9
Dossier élève : ISBN 2 85708-297-5

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1726	Coanimation (guide professeur + dossier élève)	Prix catalogue .... **16,50 €**
Réf. 1728	Coanimation (dossier élève)	Prix catalogue .... **12,50 €**

VINS ET FROMAGES DE FRANCE À LA CARTE

Sommaire

21 FICHES consacrées à l'étude par région des produits viticoles et gastronomiques. Chaque fiche est indépendante et représente par région :

En 1ère page
la situation géographique, par rapport à la France, de la région traitée (départements, villes principales)

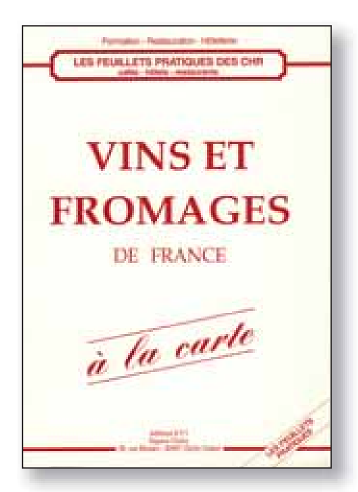
En 2ème page
- une carte avec la situation géographique, par région, des appellations viticoles
- **les fromages** avec :
  - les appellations
  - leur composition (lait utilisé pour leur fabrication)
  - la nature de leurs pâtes
  - des informations pratiques

Sur la ou les pages suivantes
- **les vins** avec :
  - les appellations
  - les différents types de vins produits concernant l'appellation
  - les principaux cépages utilisés
  - l'aptitude au vieillissement
  - les millésimes pour quelques régions viticoles
  - des informations pratiques

En dernière page
- **la gastronomie** avec :
  - quelques spécialités gastronomiques régionales
  - quelques célèbres restaurants (avec nom de l'établissement, propriétaire ou chef, lieu, département - source : Guide Michelin 1993)

À la fin des fiches doubles, deux pages sont réservées pour des notes personnelles.

17 régions traitées et également :
- index régions/provinces/départements
- conseils pour l'examen



par Gérard Boisseau-Deschouarts
pochette, 21 x 29,7 cm, 21 fiches avec cartes et tableaux + 19 cartes régionales vierges pour utilisation pédagogique

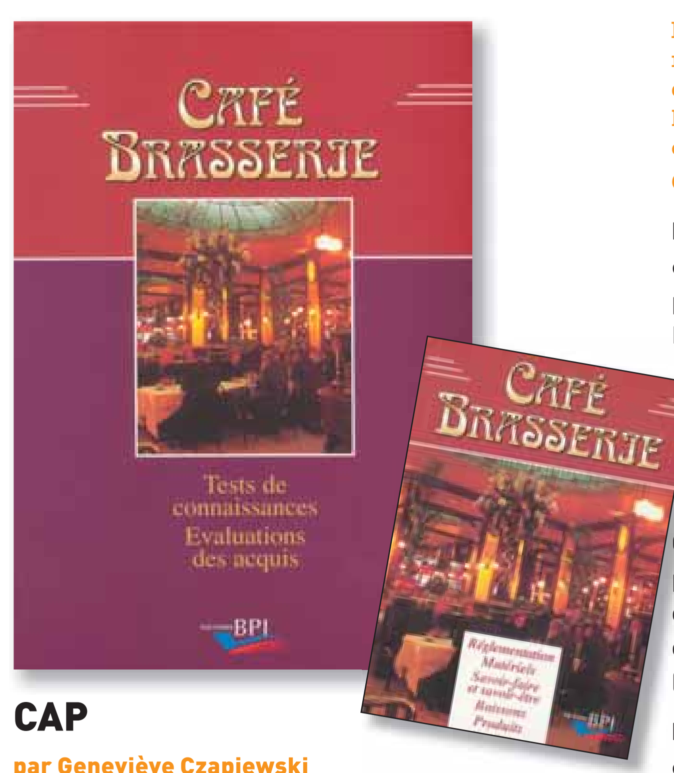
Éditeur : BPI

Année de parution : 1999
ISBN 2 85708-095-6

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 155	Vins et fromages de France à la carte	Prix catalogue .... **18,60 €**

CAFÉ-BRASSERIE



CAP

par Geneviève Czapiewski et Patrick Wuillai



Résolument novateur dans leur conception, ces ouvrages répondent à un mot d'ordre : qualité de la formation et qualité de l'enseignement.
Ils seront un outil d'apprentissage apprécié de tous, élève, professeur, professionnel, autodidacte !

Ces ouvrages s'articulent en 3 livrets.

Le 1er livre (240 pages) regroupe l'ensemble des connaissances et des informations utiles à la bonne pratique de la profession.
Il s'utilise à l'aide des 5 onglets de couleurs différentes :

- bleu : la réglementation
- vert : le matériel
- rose : les savoir-faire et savoir-être
- marron : les boissons
- orange : les produits

Cette conception permet à chacun de programmer une progression individualisée. Chaque page est une fiche qui traite d'un thème bien précis. Le sommaire renvoie directement à la page du sujet que l'on désire étudier (format 14 x 21 cm). Édition revue et corrigée.

Le second livre (80 pages) nommé "tests de connaissances et évaluation des acquis" est destiné aux élèves. Dans ce livre, une progression étalée sur les 2 ans de la formation est proposée. L'élève peut chaque semaine tester ses connaissances et l'enseignant peut ainsi évaluer toutes les 5 semaines les acquis des élèves (format 21 x 29,7 cm).

Le dernier livre (64 pages) nommé livre du professeur est destiné aux enseignants. Il reprend la progression et propose des animations pédagogiques et des supports de cours (format 21 x 29,7 cm).

VERSION ÉLÈVE
(livre de connaissances + test de connaissances)

Mise à jour 2005
Livre de connaissances : ISBN 2 85708-413-7
Année de parution : 1999
Tests de connaissances : ISBN 2 85708-257-6
Version professeur : ISBN 2 85708-263-0
Version élève : ISBN 2 85708-320-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1153	**Le livre de connaissances**	Prix catalogue .... **21,10 €**
Réf. 1738	**Les tests de connaissances**	Prix catalogue .... **10,70 €**
Réf. 1701	**Version professeur** (livre de connaissances + tests de connaissances + livre prof.)	Prix catalogue .... **32,30 €**
Réf. 1700	**Version élève** (livre de connaissances + tests de connaissances)	Prix catalogue .... **25,60 €**

L'EUROPE

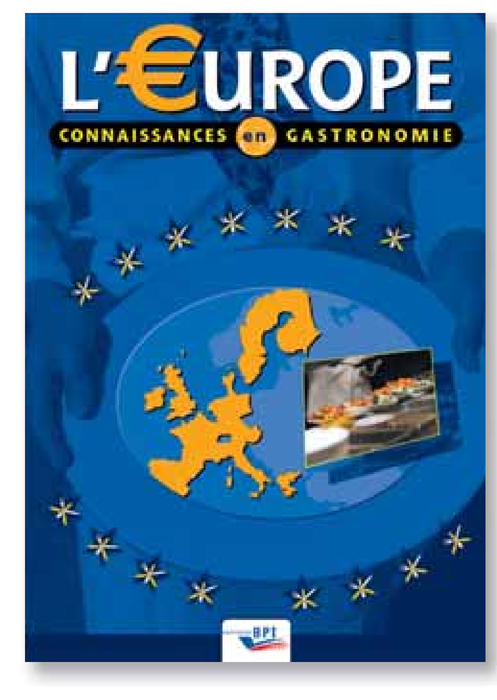
CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE

Sommaire

LISTE DES 27 PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE :

- Allemagne
- Belgique
- Finlande
- Grèce
- Italie
- Pays-Bas
- Danemark
- Suède
- Hongrie
- Estonie
- Lituanie
- République Tchèque
- Slovénie
- Autriche
- Espagne
- France
- Irlande
- Luxembourg
- Portugal
- Royaume-Uni
- Chypre
- Malte
- Lettonie
- Pologne
- Slovaquie
- Roumanie
- Bulgarie





par Robert Bruzzese et Didier Tourreille
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages

AVEC LES 12 NOUVEAUX PAYS DE L'EUROPE GASTRONOMIQUE



VERSION PROFESSEUR
Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7021 Prix .... **25,50 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



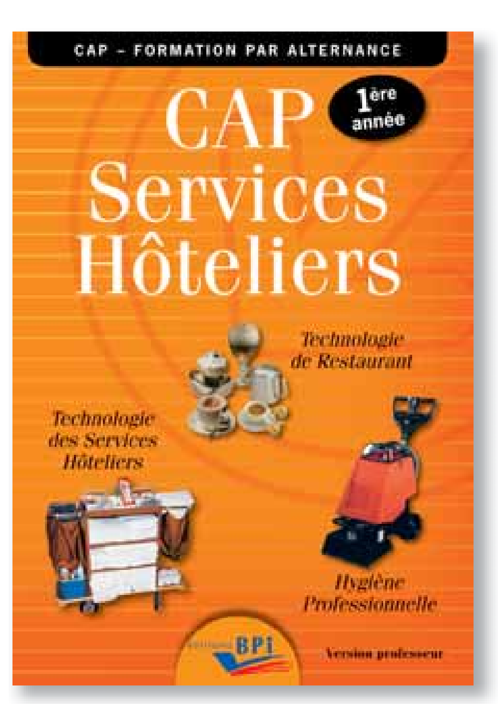
Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
Version professeur : ISBN 2 85708-339-4
Version élève : ISBN 2 85708-355-6

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1737	**Version professeur**	Prix catalogue .... **25,50 €**
Réf. 1753	**Version élève**	Prix catalogue .... **22 €**

CAP SERVICES HÔTELIERS 1ÈRE ANNÉE



CAP 1ère année

par Jean-François Augez-Sartral
broché, 21 x 29,7 cm, 248 pages



Réf. 8111

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €** (si classe équipée manuel papier).

VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7086 Prix.................................. **14,50 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2012
Version professeur : ISBN 978-2-85708-505-8
Version élève : ISBN 978-2-85708-506-5

Sommaire

Éditeur : BPI



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

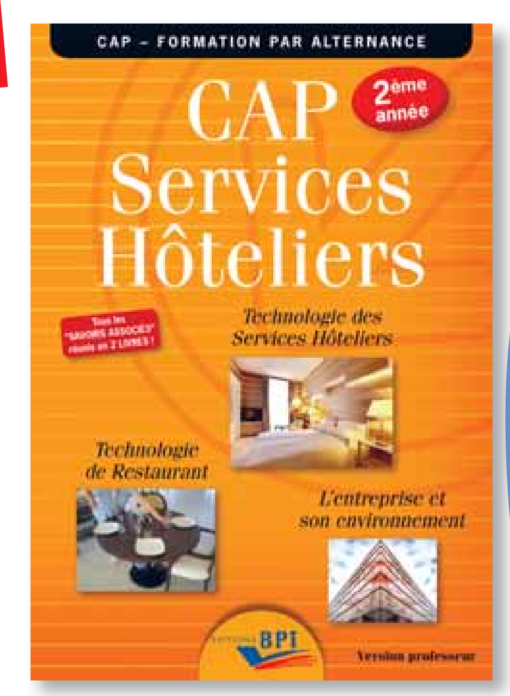
Réf. 2111	Version professeur	Prix catalogue.................. **14,50 €**
Réf. 2112	Version élève	Prix catalogue.................. **14,50 €**

CAP SERVICES HÔTELIERS 2ÈME ANNÉE

NOUVELLE ÉDITION MISE À JOUR 2014

Sommaire





CAP 2ème année

par Jean-François Augez-Sartral et Christiane Balanger

broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages, entièrement illustré en couleurs



Réf. 8135

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €** (si classe équipée manuel papier).



VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7100 Prix.................................. **13,80 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI

Année de parution : 2014
Version professeur : ISBN 978-2-85708-551-5
Version élève : ISBN 978-2-85708-552-2

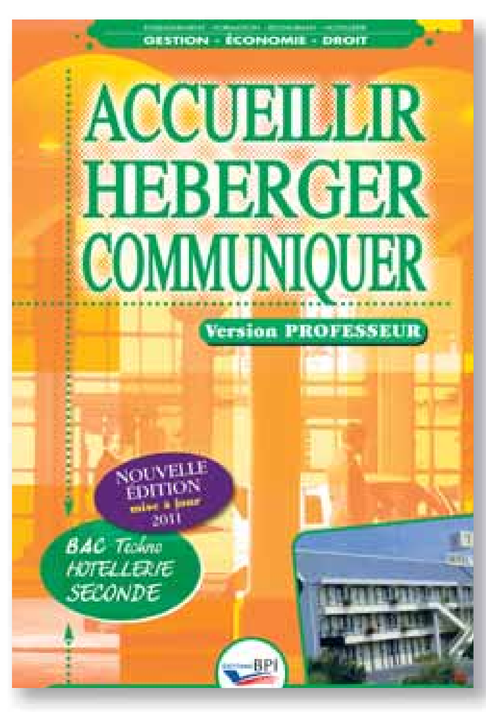


POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2135	Version professeur	Prix catalogue.................. **13,80 €**
Réf. 2136	Version élève	Prix catalogue.................. **13,80 €**

ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER - Seconde



BAC TECHNO hôtellerie Seconde

par Michel Hartbrot et Bruno Leproust

broché, 21 x 29,7 cm, 124 pages



VERSION PROFESSEUR

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7077 Prix........ **21,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire

Mise à jour : 2011
Version professeur :
ISBN 978-2-85708-488-4
Version élève :
ISBN 978-2-85708-489-1

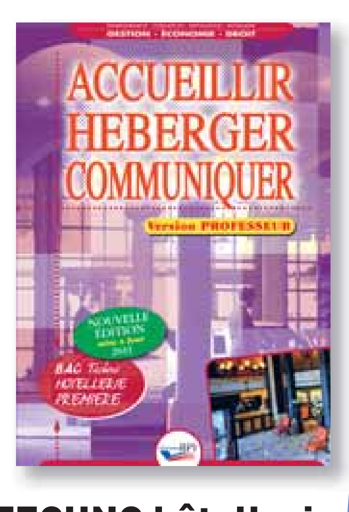


Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2094	Version professeur	Prix catalogue........ **21,60 €**
Réf. 2095	Version élève	Prix catalogue........ **14,40 €**

ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER - Première



Sommaire

L'équipe chargée de l'hébergement
1. L'organisation fonctionnelle
   Exercices 1 et 2
2. Les différents profils de postes
3. La fiche de compétence : outil de gestion du personnel
   Exercices 3 et 4

L'organisation de l'activité
1. Le contrat hôtelier
   Exercice 5
2. Les intermédiaires de ventes
   Exercices 6 à 8
3. La réservation
   Exercices 9 à 15
4. La segmentation et la connaissance de la clientèle
   Exercice 16
5. L'arrivée du client
   Exercices 17 et 20
6. Le séjour du client
   Exercices 21 et 27
7. La facturation - caisse
   Exercices 28 à 39
8. Le courrier client
   Exercice 40
9. La lettre commerciale
10. Le tableur
   Exercice 41

VERSION PROFESSEUR
Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7078 Prix.................................. **21,60 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

BAC TECHNO hôtellerie Première

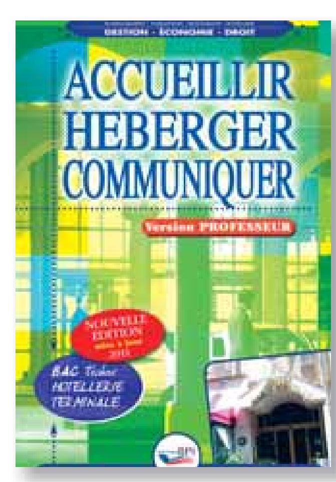
par Michel Hartbrot et Bruno Leproust
broché, 21 x 29,7 cm, 120 pages

Mise à jour : 2011
Version professeur : ISBN 978-2-85708-490-7
Version élève : ISBN 978-2-85708-491-4
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2096	**Version professeur**	Prix catalogue.............................. **21,60 €**
Réf. 2097	**Version élève**	Prix catalogue.............................. **14,40 €**

ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER - Terminale



Sommaire

La qualité à l'hôtel
1. Définition et objectifs de la qualité
2. Les domaines d'activité concernés par la qualité
3. La mise en œuvre de la qualité
4. Les moyens de contrôle de la qualité
5. La servuction

L'accueil du client
1. L'hôtel de l'Écosse répond par courrier à Monsieur Ulysse
2. L'hôtel de l'Écosse émet une note de service concernant l'arrivée de Monsieur Ulysse
3. Monsieur Ulysse et les 4 P
4. Monsieur Ulysse mis en situation : différents types d'accueil
5. Les papiers à remplir par Monsieur Ulysse
6. Monsieur Ulysse perd son calme
7. Monsieur Ulysse et la technologie de l'accueil

Le service des étages
1. Les caractéristiques de la fonction et la répartition des tâches
2. Les procédures de travail : mise en place des postes de travail et du matériel
3. Les procédures de travail : la chambre à blanc, en recouche, le lit à blanc et le service de la couverture
4. Les procédures de travail : les objets trouvés, la demande de réparation, l'accueil V.I.P.
5. Les procédures de travail : les protocoles d'utilisation des produits d'entretien, leur circuit et les règles d'hygiène - Les produits d'accueil et leur circuit
6. Les procédures de travail : le contrôle et l'inspection de la chambre
7. Le linge et sa gestion : les différents textiles - Le linge à l'hôtel
8. Le linge et sa gestion : évaluation des besoins en linge selon l'activité
9. Le linge et sa gestion : le choix d'une politique d'acquisition et d'entretien du linge
10. La sous-traitance à l'hôtel

\+ Exercices

VERSION PROFESSEUR
Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7079 Prix.................................. **21,60 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

BAC TECHNO hôtellerie Terminale

par Michel Hartbrot et Bruno Leproust
broché, 21 x 29,7 cm, 108 pages

Mise à jour : 2011
Version professeur : ISBN 978-2-85708-492-1
Version élève : ISBN 978-2-85708-493-8
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2098	**Version professeur**	Prix catalogue.............................. **21,60 €**
Réf. 2099	**Version élève**	Prix catalogue.............................. **14,40 €**

PALACE : DU MYTHE À LA RECONNAISSANCE OFFICIELLE



par Hélène Enhart
broché, 17 x 24 cm, 88 pages

En ce début de XXIème siècle, le monde de l'hôtellerie haut de gamme français est en pleine mutation. Porteuse d'emplois et créatrice de richesses, l'hôtellerie française s'attache à moderniser et à développer ses services afin d'améliorer la lisibilité de son offre et d'harmoniser son positionnement à l'international.

Parmi les nouveautés introduites par la réforme du 22 juillet 2009 : la création d'une catégorie cinq étoiles dans le classement hôtelier français.

Mais qu'en est-il des palaces ? Un arrêté de 2010, comble l'absence de reconnaissance officielle de ces quelques hôtels d'exception.

Après l'exposé de repères socio-économiques et réglementaires, cet ouvrage offre un petit tour des nouveaux palaces français dignes héritiers de la Belle époque qui allient tradition et modernité.



Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85-708555-3



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2139	**Palace : du mythe à la reconnaissance officielle**	Prix catalogue .... **18 €**

LES OUTILS DU WEB HÔTELIER

HÔTELIERS : DEVENEZ ACTEURS DU WEB

HÉBERGEMENT

Sommaire



par Michel Hartbrot, Thomas Yung et Pierre-Emmanuel Sudres

broché, 17 x 24 cm, 80 pages

LiB

Réf. 8138

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
  (si classe équipée manuel papier).







Éditeur : BPI

Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85708-554-6



POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2138	**Les Outils du web hôtelier**	Prix catalogue........ **20 €**

HÉBERGEMENT, UN MÉTIER, UN MARCHÉ



par Michel Hartbrot et Bruno Leproust
broché, 17 x 21 cm, 284 pages

Sommaire

1ère partie : Connaissance générale de l'hôtellerie

Le marché touristique
Le marché hôtelier

2ème partie : La conception du produit hôtelier

Être hôtelier
Le cadre réglementaire
La conception
De la conception à l'ouverture

3ème partie : La mise en place d'un système d'exploitation

L'organisation interne
La gestion des moyens humains
La sous-traitance des services
Qualité et servuction
La mise en œuvre du service

4ème partie : La commercialisation d'un établissement hôtelier

La clientèle
Les intermédiaires
Le prix
La vente : outils, moyens et méthodes
Le plan marketing, le plan d'actions commerciales, plongement dans le Yield Management

5ème partie : Le contrôle et le suivi de l'activité

Règles et principes
Ratios et indices de performance



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7032 Prix........ **31 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2002
ISBN 978-2-85708-239-2

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1136	Hébergement, un métier, un marché	Prix catalogue........ **31 €**

DICTIONNAIRE D'HÉBERGEMENT



par Hélène Enhart et Henri-Claude Bayol
broché, 13,5 x 19,5 cm, 264 pages
environ 300 illustrations et 1 300 définitions

PAS DE SPÉCIMEN pour ce dictionnaire



Année de parution : 2009 - ISBN 978-2-85708-456-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2064	Dictionnaire d'hébergement	Prix catalogue........ **25,80 €**

ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE

Sommaire

- **Avant propos, réflexion pédagogique, mode d'emploi du manuel**
- **Référentiel Hébergement BTS hôtellerie-restauration**
- **Déroulement de l'épreuve orale et grilles d'évaluation d'examen**

MÉTHODOLOGIE DE L'ORAL THÈME INTRODUCTIF LA GESTION DES CONFLITS : LA COMMUNICATION À L'ÉPREUVE !

- Prolongement thématique : Le dialogue social dans l'entreprise : Climat social et conflits
- Exercices d'application :
  • Réflexions sur des situations conflictuelles au département housekeeping
  • Sujet 1 : Réunion femmes de chambre et réceptionnistes
  • Sujet 2 : Réclamation d'un tour leader

ATELIER 1 : RELATIONS PROFESSIONNELLES AVEC LES CLIENTS, LES PRESCRIPTEURS ET LES FOURNISSEURS

Introduction : Vendre ou l'art de persuader

Thème 1 : NÉGOCIATION COMMERCIALE : CONDUITE DE L'ACTION DE VENTE

- Champ conceptuel : Négociation vente
- Prolongement thématique : Conduite de l'action vente
- Exercices d'application :
  • Sujet 3 : accueillir un client sans réservation
  • Sujet 4 : vente de prestations séminaire
  • Sujet 5 : négociation d'un séjour résidentiel

Thème 2 : TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS

- Champ conceptuel : Traitement des réclamations
- Prolongement thématique : Relations juridiques avec les consommateurs : protection du client et responsabilité de l'hôtelier
- Exercices d'application :
  • Sujet 6 : accueillir un client sans réservation dans un hôtel complet
  • Sujet 7 : réclamation d'un prescripteur
  • Sujet 8 : réclamation d'un client individuel

ATELIER 2 : CONDUITE DE L'ACTIVITÉ HÉBERGEMENT ET ENCADREMENT DE L'ÉQUIPE

Introduction : Le management de l'équipe

Thème 1 : RECRUTER

- Champ conceptuel : Le recrutement
- Prolongement thématique : Emploi et conditions de travail en hôtellerie-restauration
- Exercices d'application :
  • Sujet 9 : Recrutement d'un équipier
  • Sujet 10 : Recrutement d'une première femme de chambre
  • Sujet 11 : Recrutement d'un night auditor

Thème 2 : FORMER

- Champ conceptuel : La formation
- Prolongement thématique : La formation professionnelle
- Exercices d'application :
  • Sujet 12 : Formation d'un employé à l'accueil VIP
  • Sujet 13 : Formation à la saisie informatique de l'arrivée de groupe
  • Sujet 14 : Formation d'une femme de chambre à la technique du lit à blanc

Thème 3 : ANIMER

- Champ conceptuel et prolongement thématique : L'animation de réunions
- Exercices d'application :
  • Sujet 15 : Conduite de réunion avec l'équipe de réception (carte de fidélité)
  • Sujet 16 : Conduite de réunion avec l'équipe des étages (règles d'hygiène)
  • Sujet 17 : Animation d'une réunion du personnel de réception (certification hotelcert®)

Thème 4 : CONTRÔLER - ÉVALUER

- Champ conceptuel : Contrôle et évaluation dans l'entreprise
- Prolongement thématique : L'adaptation aux contraintes de gestion
- Exercices d'application :
  • Sujet 18 : Contrôle-évaluation de la procédure du service de la couverture
  • Sujet 19 : Contrôle-évaluation de la procédure d'encaissement des chèques de voyages
  • Sujet 20 : Formation à l'autocontrôle

Savoir-faire : Fiches méthodologiques



HÉBERGEMENT - BTS Hôtellerie-Restauration

par Henri-Claude Bayol et Hélène Enhart

broché - 21 x 29,7 cm - 232 pages

L'hébergement et la communication professionnelle aux épreuves orales du BTS H.R. Option A (mercatique et gestion hôtelière).



Éditeur : BPI

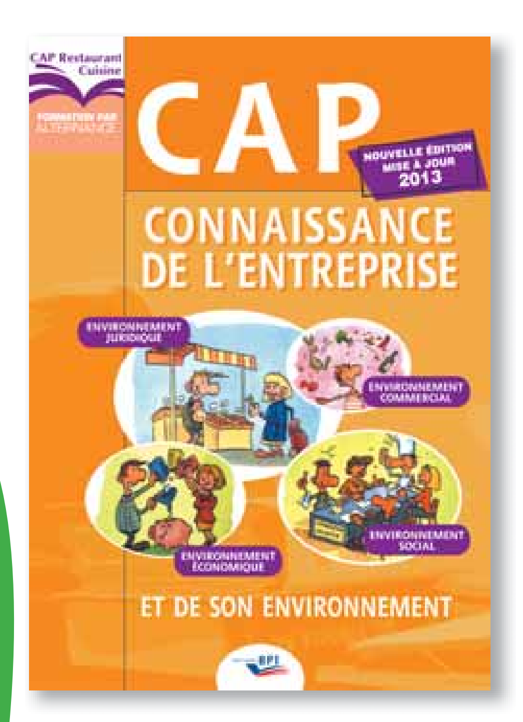
Année de parution : 2008
Le manuel :
ISBN 978-2-85708- 445-7
Le corrigé :
ISBN 978-2-85708- 452-5

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

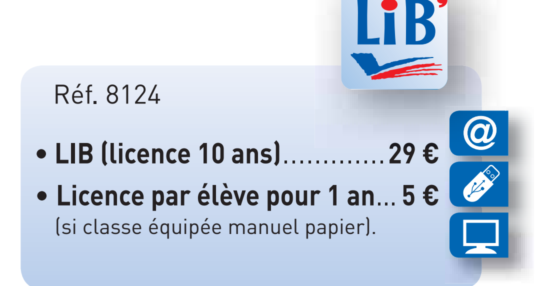
Réf. 1765	**Animation d'une équipe**	Prix catalogue .... **31,10 €**
Réf. 2062	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue .... **7,70 €**

CAP
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT



CAP

par Christiane Balanger
broché, 21 x 29,7 cm, 164 pages, entièrement illustré en couleurs



Réf. 8124

- **LIB (licence 10 ans)............29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
  (si classe équipée manuel papier).

Dans le corrigé
compléments pouvant intéresser les enseignants.

Année de parution : 2013
Le manuel : ISBN 978-2-85708-516-4
Le corrigé : 3435430021337

Sommaire

PARTIE I
ENVIRONNEMENT JURIDIQUE
Les personnes physiques et les personnes morales
Le statut juridique de l'entreprise
Le commerçant – L'artisan

PARTIE II
ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE
Les ménages
Les revenus des ménages
Les prélèvements sociaux et les impôts
Le revenu disponible
Les dépenses des ménages - la consommation
L'épargne des ménages
La protection des consommateurs

PARTIE III
ENVIRONNEMENT COMMERCIAL
Le rôle de l'entreprise
L'entreprise et ses partenaires
La gestion des stocks
La fiche de stocks
La commande
La livraison
La facture fournisseur
La fiche technique
La note
Les règlements
Les règlements en espèces
Le chèque bancaire
Les cartes bancaires
Les titres restaurant
Les chèques-vacances
L'analyse des ventes

PARTIE IV
ENVIRONNEMENT SOCIAL
La convention collective
Le contrat de travail
Le contrat de travail à durée indéterminée
Le contrat de travail à durée déterminée
Le contrat de travail saisonnier - Les extras
Le Titre Emploi Service Entreprise
La durée du travail
Les congés payés
La rémunération du travail
L'arrêt du contrat de travail

Livre en CD-Rom vidéoprojetable
Réf. 7095 Prix.. **17 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Éditeur : BPI

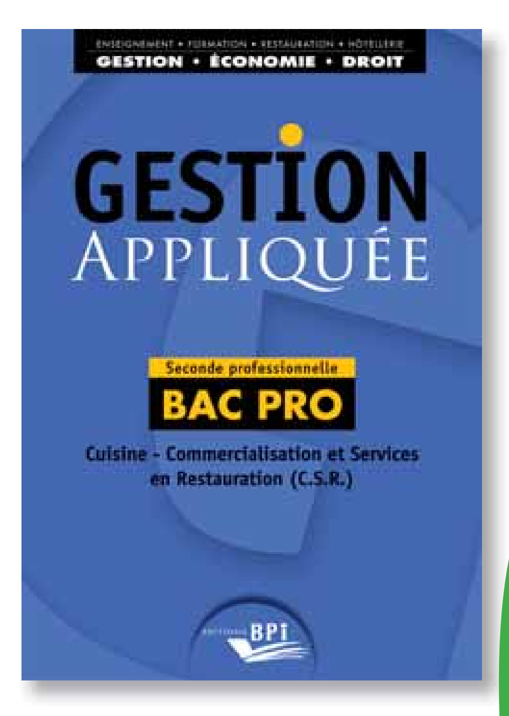


POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2124	**CAP Connaissance de l'entreprise et de son environnement**	Prix catalogue.......................... **17 €**
Réf. 2133	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.......................... **7,10 €**

GESTION APPLIQUÉE BAC PRO SECONDE

Sommaire



GESTION

BAC PRO 3 ans

par Christiane Balanger et Jean-Claude Oulé

broché, 21 x 29,7 cm, 152 pages

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7083 Prix........ **21,60 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

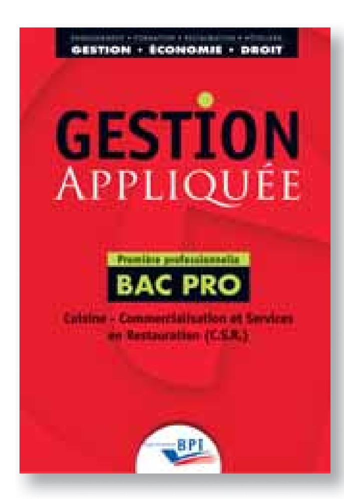


Éditeur : BPI

Année de parution : 2011
Le livre : ISBN 978-2-85708-496-9
Le corrigé : 3435430021139

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2102	**Gestion Appliquée Seconde - Bac Pro 3 ans**	Prix catalogue........ **21,60 €**
Réf. 2113	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue........ **8,10 €**



GESTION APPLIQUÉE BAC PRO PREMIÈRE

Sommaire

A - LES SALARIÉS DANS L'ENTREPRISE DE RESTAURATION

1 • La durée du travail et les congés
2 • La rémunération du personnel
QCM et exercices de synthèse
3 • L'embauche du salarié
4 • Les contrats de travail
QCM et exercices de synthèse
5 • Les syndicats
6 • La représentation des salariés
QCM et exercices de synthèse
7 • La gestion des absences
8 • La gestion des conflits
9 • La rupture du contrat de travail
QCM et exercices de synthèse

B - LA FIXATION DU PRIX DE VENTE, L'ANALYSE DE LA CARTE, L'OBSERVATION ET L'ANALYSE DES VENTES

1 • La fixation du prix de vente
2 • L'analyse de la carte
QCM et exercices de synthèse
3 • L'observation et l'analyse des ventes
QCM et exercices de synthèse

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7084 Prix.................................. **21,60 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

BAC PRO 3 ans

par Christiane Balanger et Jean-Claude Oulé

broché, 21 x 29,7 cm, 120 pages

Année de parution : 2012
Le livre : ISBN 978-2-85708-502-7
Le corrigé : 3435430021153

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2108	**Gestion Appliquée Première - Bac Pro 3 ans**	Prix catalogue.......... **21,60 €**
Réf. 2115	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.......... **8,10 €**



GESTION APPLIQUÉE BAC PRO TERMINALE

Sommaire

L'ACQUISITION ET LA GESTION DES MOYENS DE PRODUCTION

1 • L'acquisition des moyens de production : l'investissement
2 • La gestion des moyens de production : coût et productivité
3 • Le financement des investissements
4 • La croissance de l'entreprise
QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)

LE CONTRÔLE DES PERFORMANCES D'UN RESTAURANT

1 • Du compte de résultat au tableau de bord
2 • Le calcul du seuil de rentabilité
3 • Les prévisions et le reporting
QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)


Applications tableur (fichiers à télécharger)

LE CONTRÔLE DES COÛTS PRINCIPAUX D'UN RESTAURANT

1 • Le contrôle nourriture et boissons
QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)
2 • Le contrôle des charges de personnel
QCM, exercices de synthèse et applications tableur (fichiers à télécharger)

LA FORMATION

1 • Les différentes voies de formation initiale
2 • L'encadrement de la formation en entreprise
QCM et exercices de synthèse
3 • Le suivi de la formation initiale
4 • La formation continue des salariés
QCM et exercices de synthèse

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7091 Prix.................................. **21,60 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

BAC PRO 3 ans

par Christiane Balanger et Jean-Claude Oulé

broché, 21 x 29,7 cm, 116 pages

Année de parution : 2013
Le livre : ISBN 978-2-85708-512-6
Le corrigé : 3435430021306

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2120	**Gestion Appliquée Terminale - Bac Pro 3 ans**	Prix catalogue.......... **21,60 €**
Réf. 2130	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.......... **8,10 €**

MERCATIQUE BAC PRO
CUISINE - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Sommaire

OBSERVER LE MARCHÉ
1 – La diversification de l'offre
2 – La clientèle

COMMUNIQUER
3 – La communication commerciale
4 – Les techniques promotionnelles
5 – Les événements commerciaux
6 – La mercatique après-vente

Test 1

VENDRE
7 – Le marchandisage (merchandising)
8 – Les différentes méthodes et techniques de vente
9 – L'entretien téléphonique : prendre une réservation
10 – La prise de contact
11 – L'identification des besoins et des attentes du client
12 – L'argumentation et la reformulation
13 – Le traitement des objections

ÉVALUER
14 - La satisfaction de la clientèle

Test 2

Fiche méthodologie : comment synthétiser des informations sous la forme d'une carte mentale ?

En noir : les thèmes de la spécialité Commercialisation et Services en Restauration.

En violet : les thèmes communs aux spécialités Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration.



BAC PRO 3 ans

par Colette Geneste
broché, 29,7 x 21 cm, 72 pages

** Vidéos réalisées dans diverses entreprises : le Chateaubriand et le Dauphin (Paris XIème), Raphaël (Paris XVIème), Elior (Illy, Lina's), Exki...*

GESTION

Éditeur : BPI



Année de parution : 2012
Dossier élève :
ISBN 978-2-85708-504-1
Guide du professeur :
ISBN 978-2-85708-510-2

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2110	**Dossier élève + DVD-Rom inclus**	Prix catalogue .... **22 €**
Réf. 2118	**Guide du professeur + DVD-Rom inclus**	Prix catalogue .... **22 €**

MERCATIQUE
HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE

GESTION

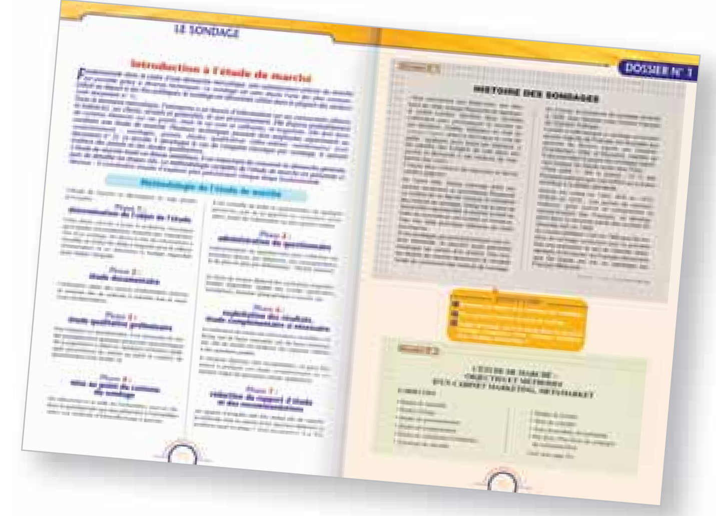


Sommaire

BTS Hôtellerie-restauration et BTS Tourisme 1ère année

par Corinne Van der Yeught

broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages

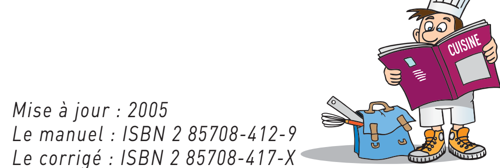




Livre en CD-Rom vidéoprojetable

Réf. 7051 Prix................................ **28,30 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Mise à jour : 2005
Le manuel : ISBN 2 85708-412-9
Le corrigé : ISBN 2 85708-417-X

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1995	**Le manuel 1ère année**	Prix catalogue.............................. **28,30 €**
Réf. 1999	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.............................. **8,70 €**

MERCATIQUE
HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE

Sommaire

CHAPITRE N° 1 :
LA VARIABLE PRODUIT

Dossier 1 : La notion de produit dans l'optique mercatique

Dossier 2 : Le cycle de vie du produit

Dossier 3 : Les éléments clés de la politique du produit

Dossier 4 : Les stratégies mercatiques fondées sur le produit : qualité et innovation

CHAPITRE N° 2 :
LA VARIABLE PRIX

Dossier 1 : Les méthodes de fixation du prix

Dossier 2 : Les stratégies mercatiques fondées sur le prix

CHAPITRE N° 3 :
LA VARIABLE DISTRIBUTION ET COMMERCIALISATION

Dossier 1 : Les principaux choix d'organisation de la distribution en hôtellerie-restauration-tourisme

Dossier 2 : Les méthodes de vente et la commercialisation

Dossier 3 : Le point de vente

Dossier 4 : Le réseau de distribution

CHAPITRE N° 4 :
LA NÉGOCIATION COMMERCIALE

Dossier 1 : Les caractéristiques de la négociation commerciale

Dossier 2 : Préparer la négociation commerciale

Dossier 3 : Les étapes de la négociation commerciale

CHAPITRE N° 5 :
LA VARIABLE COMMUNICATION

Dossier 1 : Le monde de la publicité, principaux intervenants et médias

Dossier 2 : La stratégie de communication

Dossier 3 : La promotion des ventes

Dossier 4 : La mercatique directe

CHAPITRE N° 6 :
LA MERCATIQUE INTERNATIONALE

Dossier 1 : les particularités de l'étude de marché à l'export

Dossier 2 : Prospecter à l'Etranger

Conclusion générale



GESTION

BTS Hôtellerie-restauration et BTS Tourisme 2ème année

par Corinne Van der Yeught
broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7052 Prix................................ **30,80 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

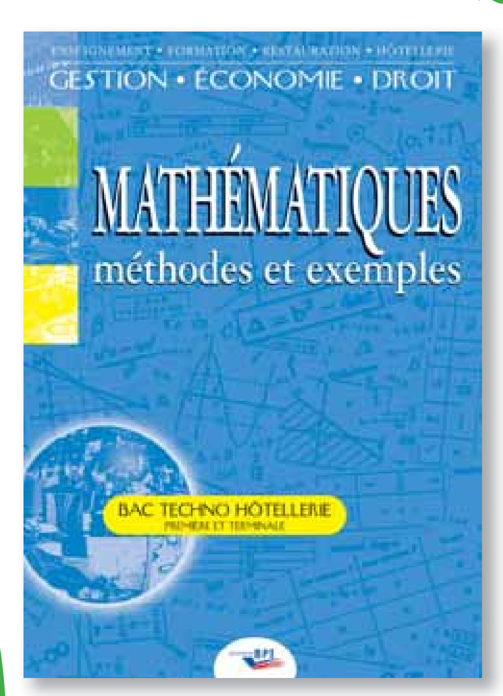
Année de parution : 2006
Le manuel : ISBN 2 85708-438-2
Le corrigé : ISBN 2 85708-440-4

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2059	**Le manuel 2ème année**	Prix catalogue........................ **30,80 €**
Réf. 2060	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue........................ **9,60 €**

MATHÉMATIQUES MÉTHODES ET EXEMPLES



Bac Techno Hôtellerie, Première et Terminale

par Michel Charrier

broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages

Sommaire


Année de parution : 2005
ISBN 2 85708-406-4

Éditeur : BPI


POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1786	**Mathématiques méthodes et exemples** avec CD des corrigés des exercices (version Acrobat reader 6)	Prix catalogue .... **23,50 €**

ÉCONOMIE ET DROIT
DOSSIERS D'ACTIVITÉ



Sommaire

I ÉCONOMIE

MODULE D'ACTIVITÉ 1 : LES ÉCHANGES INTERNATIONAUX ET LE TOURISME

1 : Qu'est-ce que l'échange international ?
2 : Le rôle des firmes multinationales
3 : Le tourisme international
4 : La mesure des échanges internationaux
5 : Les systèmes de change
6 : Le tourisme et le change
7 : L'organisation des échanges internationaux

MODULE D'ACTIVITÉ 2 : LE DÉVELOPPEMENT ET LE TOURISME

1 : La notion de développement et la modification des structures
2 : Les inégalités du développement, les apports du tourisme au développement
3 : Fluctuations et cycles économiques

MODULE D'ACTIVITÉ 3 : LES POLITIQUES ÉCONOMIQUES

1 : Qu'est-ce que la politique économique ?
2 : Les politiques de l'emploi
3 : Les politiques de prix
4 : Les politiques du commerce extérieur

II DROIT

MODULE D'ACTIVITÉ 1 : DROIT DU TRAVAIL APPLIQUÉ AUX CAFÉS, HÔTELS ET RESTAURANTS

1 : Rappels sur la réglementation du travail dans les CHR
2 : Les congés payés dans les CHR
3 : La protection sociale
4 : La rupture du contrat de travail
5 : Les litiges individuels : Le Conseil de prud'hommes
6 : Le chômage
7 : Les relations collectives du travail

MODULE D'ACTIVITÉ 2 : L'EXTINCTION DES OBLIGATIONS ET LES GARANTIES DES CRÉANCIERS

1 : Les différents modes d'extinction des obligations
2 : Les diverses garanties des créanciers : caractéristiques propres, classifications
3 : L'entreprise en difficulté

Bac techno hôtellerie terminale

par J.J. Cariou et F. Rey
broché, 21 x 29,7 cm, 136 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 1998
ISBN 2 85708-234-7

GESTION

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1684	Économie et droit - dossiers d'activité	Prix catalogue .... 19,20 €

GESTION HÔTELIÈRE

1ÈRE PARTIE : GESTION DE L'OUTIL DE PRODUCTION

1 : les moyens de production
2 : Les modes d'obtention
3 : Les coûts d'utilisation des moyens de production

2ÈME PARTIE : LES DOCUMENTS DE SYNTHÈSE DU PLAN COMPTABLE

4 : Les travaux d'inventaire
5 : Le compte de résultat et le bilan
6 : L'annexe aux comptes annuels

3ÈME PARTIE : L'ANALYSE DU RÉSULTAT

7 : Les soldes intermédiaires de gestion
8 : La répartition de la valeur ajoutée
9 : Les principaux coûts en hôtellerie – restauration et leur contrôle
10 : Tableaux de bord, tableau de gestion

4ÈME PARTIE : LA GESTION PRÉVISIONNELLE

11 : Le compte de résultat prévisonnel
12 : Le seuil de rentabilité
13 : Le budget de trésorerie
14 : Création d'entreprise et prévision

Petit dictionnaire de gestion
Document de travail

Bac Techno Hôtellerie Terminale

par Martine Leurion, Thierry Lautard, Jean-Jacques Cariou
broché, 21 x 29,7 cm, 192 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 2003
Le manuel : ISBN 2 85708-393-9
Le corrigé : ISBN 2 85708-383-1

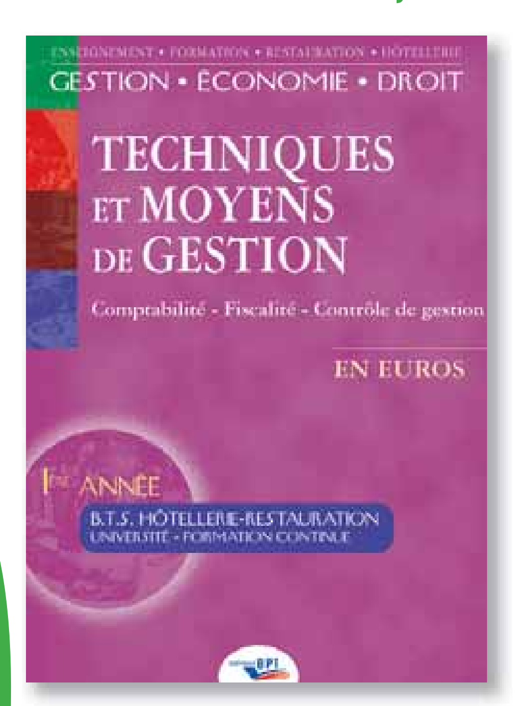
POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1989	Gestion hôtelière TERMINALE	Prix catalogue .... 21,40 €
Réf. 1773	Le corrigé (Term.) en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue .... 9,60 €

TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION

COMPTABILITÉ, FISCALITÉ, CONTRÔLE DE GESTION

GESTION



BTS Hôtellerie-Restauration 1ère année

par Jean-Claude OULÉ

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages

• Barèmes sociaux et réglementation du Travail au 1er janvier 2015

Année de parution : 2000
Mise à jour : 2003
Le manuel : ISBN 2 85708-391-2
Le corrigé : 2435430019885

Les TP : Année de parution : 2001
ISBN 2 85708-308-4
Le corrigé : Année de parution : 2001
ISBN 2 85708-309-2

Sommaire

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1951	**Le manuel**	Prix catalogue .... **24,60 €**
Réf. 1988	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue .... **7,20 €**
Réf. 1954	**Les TP**	Prix catalogue .... **21,70 €**
Réf. 1955	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue .... **9,60 €**

TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION

CONTRÔLE DE GESTION ET GESTION FINANCIÈRE

Sommaire

Éditeur : BPI



GESTION

BTS Hôtellerie-Restauration 2ème année

par Jean-Claude OULÉ

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages

Le CD-Rom contenant 21 fichiers Microsoft Excel permet l'utilisation de l'informatique pour les séances 2 à 22.
Les indications (feuille, tableau) renvoient aux fichiers du CD-Rom.



Le manuel :
Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-328-9
Le corrigé du manuel :
Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-354-8
Les TP : Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-327-0
Le corrigé des TP :
Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-334-3

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1964	**Le manuel**	Prix catalogue .... **25,80 €**
Réf. 1975	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue .... **9,60 €**
Réf. 1963	**Les TP avec les 3 TP supplémentaires**	Prix catalogue .... **26,80 €**
Réf. 1968	**Le corrigé des TP en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue .... **9,60 €**
Réf. 7009	**Le CD-Rom d'utilisation des fichiers - pas de remise**	Prix catalogue .... **5,70 €**



CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

Sommaire

Livre en CD-Rom vidéoprojetable
Réf. 7058 Prix.. **23 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Bac Techno Hôtellerie Première

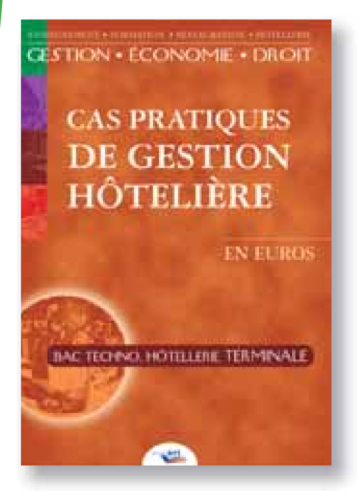
par Jean-Jacques Cariou et Florent Rey
broché - 21 x 29,7 cm
128 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 2001
Le manuel : ISBN 2 85708-303-3
Le corrigé : ISBN 2 85708-361-0

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1732	**Cas pratiques de gestion hôtelière**	Prix catalogue.............. **23 €**
Réf. 1757	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.............. **9,40 €**



CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

Sommaire

Bac Techno Hôtellerie Terminale

par Florent Rey
broché - 21 x 29,7 cm
60 pages chacun

Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
14 premiers cas de gestion : ISBN 2 85708-321-1
Le corrigé des 14 premiers cas : ISBN 2 85708-323-8
Cas suivants : ISBN 2 85708-322-X
Le corrigé des cas suivants : ISBN 2 85708-324-6

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1958	**Cas pratiques 1ers cas**	Prix catalogue.............. **11,90 €**
Réf. 1959	**Le corrigé des 1ers cas en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.............. **7,60 €**
Réf. 1960	**Cas pratiques 2èmes cas**	Prix catalogue.............. **11,90 €**
Réf. 1961	**Le corrigé des 2èmes cas en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.............. **7,60 €**

PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

PLAN DE COMPTES

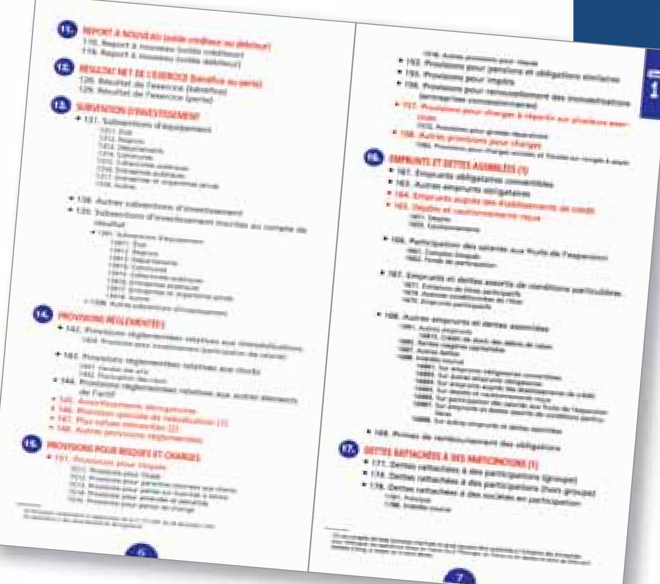
Mise à jour au 1er février 2012

Document autorisé aux examens et concours de l'enseignement hôtelier
(Note officielle du 25 février 1986)



GESTION

D'un format pratique (13 x 22 cm), ce petit livret (48 pages), avec onglets et en couleur, est un instrument de travail indispensable pour les travaux de comptabilité et de synthèse de gestion en hôtellerie-restauration.



Document autorisé aux examens et concours de l'enseignement hôtelier (note officielle du 25 février 1986)



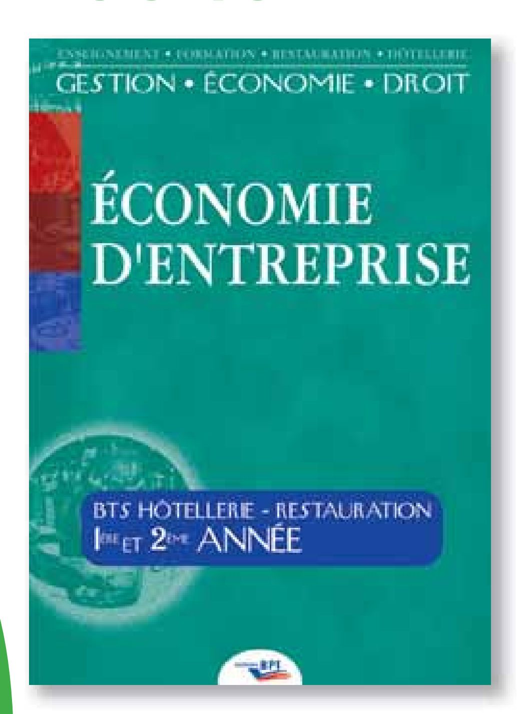
Éditeur : BPI

Année de parution : 2006
Mise à jour : 2012
ISBN 978-2-85708-497-6

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2103	**Plan comptable prof. de l'industrie hôtelière**	Prix catalogue .... **2,70 €**

ÉCONOMIE D'ENTREPRISE



GESTION

BTS Hôtellerie-Restauration 1ère et 2ème année

par Jean-Philippe Barret
broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages

Sommaire

FICHE 1 : Développez vos connaissances sur les entreprises hôtelières
FICHE 2 : Consultez la presse professionnelle et économique
FICHE 3 : Élargissez votre culture hôtelière par la lecture d'ouvrages
FICHE 4 : Recherchez les informations
FICHE 5 : Synthétisez et retenez l'information
FICHE 6 : Organisez vos ressources documentaires
FICHE 7 : Analysez les consignes

DOSSIER 1 : L'entreprise : structure productive et groupement humain
DOSSIER 2 : L'entreprise : une organisation au sein de l'environnement
DOSSIER 3 : L'entreprise : une culture
DOSSIER 4 : L'entreprise dans le système production

Thème 1 :
L'entreprise un système complexe, l'exemple d'un groupe en hôtellerie restauration
DOSSIER 5 : Décision et pouvoir
DOSSIER 6 : Information et prise de décision
DOSSIER 7 : L'évolution de la production

Thème 2 :
La pratique de la décision dans l'entreprise hôtelière
DOSSIER 8 : Les évolutions de l'organisation
DOSSIER 9 : Les fondements de la Gestion des ressources Humaines

Thème 3 :
L'organisation de l'entreprise hôtelière ou de restauration Étude préparatoire au stage
DOSSIER 10 : La gestion prévisionnelle de l'emploi
DOSSIER 11 : Politiques de recrutement, salariale et de formation
DOSSIER 12 : Le dialogue social dans l'entreprise

Thème 4 :
La souplesse de l'entreprise hôtelière ou de restauration Forum entreprises
DOSSIER 13 : L'approche systémique
DOSSIER 14 : La stratégie
DOSSIER 15 : Analyse concurrentielle
DOSSIER 16 : Innovation et analyse technologique
DOSSIER 17 : Analyse organisationnelle
DOSSIER 18 : Diversification ou spécialisation
DOSSIER 19 : Croissance interne ou externe
DOSSIER 20 : L'internationalisation
DOSSIER 21 : Différenciation, domination par les coûts et concentration
DOSSIER 22 : Les stratégies d'alliance
DOSSIER 23 : Externalisation et intégration

Thème 5 :
Les difficultés de l'approche stratégique en hôtellerie restauration (cas des PME) : la création d'entreprise
DOSSIER 24 : L'entreprise, la société et l'éthique

Thème 6 :
L'entreprise et l'intérêt général Code mondial d'éthique et tourisme durable



Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-365-3

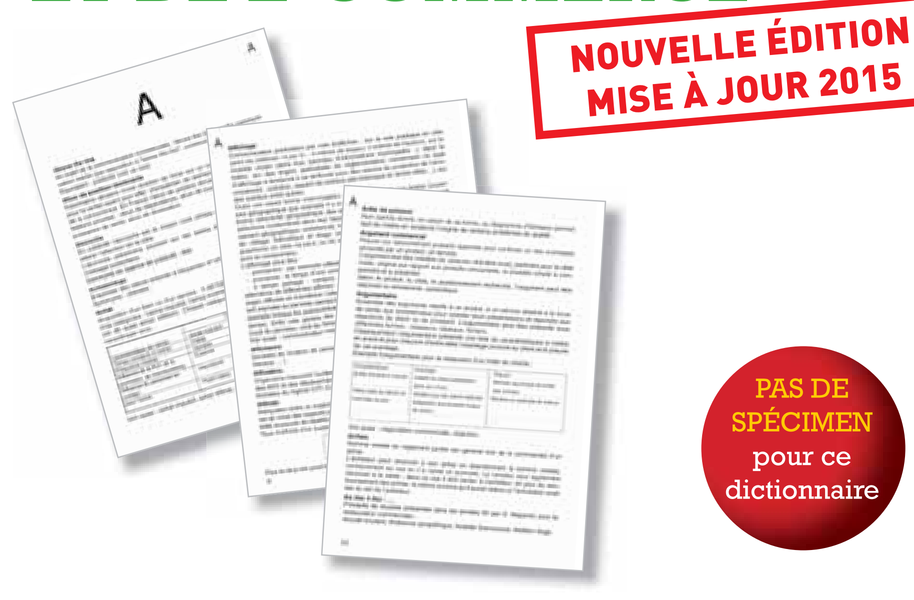
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1759	Économie d'entreprise	Prix catalogue .... 27,60 €

DICTIONNAIRE DE MARKETING ET DE E-COMMERCE

NOUVELLE ÉDITION MISE À JOUR 2015





PAS DE SPÉCIMEN pour ce dictionnaire

par Jean-Jacques Cariou
broché, 13,5 x 19 cm,
288 pages

Éditeur : BPI

Année de parution : 2015
ISBN 978-2-85708-567-6

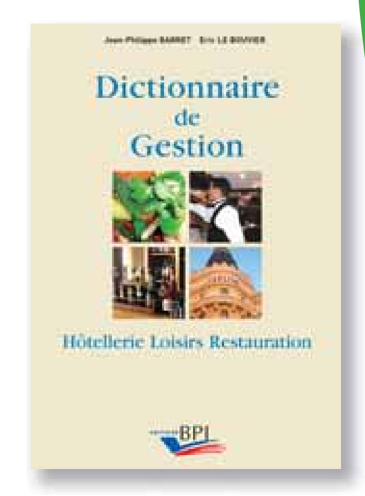
POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2144	**Dictionnaire de Marketing et de E-Commerce**	Prix catalogue .... **31 €**

DICTIONNAIRE DE GESTION

C'est la première fois qu'un dictionnaire de gestion Hôtellerie Loisirs Restauration est publié. Il comporte l'essentiel des connaissances requises en gestion hôtelière en plus de 1800 définitions. Ces mots sont extraits de la presse professionnelle, des documents des principales entreprises françaises et étrangères. Le lecteur pourra parcourir de courtes définitions complétées par des illustrations, des analyses, des références historiques, des statistiques ou des liens internet...

PAS DE SPÉCIMEN pour ce dictionnaire



par Jean-Philippe Barret et Eric Le Bouvier
broché, 13,5 x 19 cm,
312 pages



Éditeur : BPI

Année de parution : 2007
ISBN 978 2 85708-446 -4

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1794	**Dictionnaire de Gestion**	Prix catalogue .... **31,10 €**

INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

GESTION



Perspectives nouvelles

par Jean-Louis Simon

broché, 21 x 29,7 cm, 176 pages



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7063 Prix.................................. **30,70 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

avec mise à jour du chapitre 14 - La maintenance

Ce livre est destiné aux étudiants et aux jeunes professionnels pour qui il devrait constituer une base, pour leur apprentissage, peut-être aussi aux plus confirmés à qui il peut apporter des compléments, des réflexions nouvelles à confronter avec leur propre expérience et même à des maîtres d'ouvrage curieux de nature, désirant apprécier ce qui leur est proposé ou poser les bonnes questions.

Sommaire



Année de parution : 2007
ISBN : 978-2-85708-432-7

Éditeur : BPI

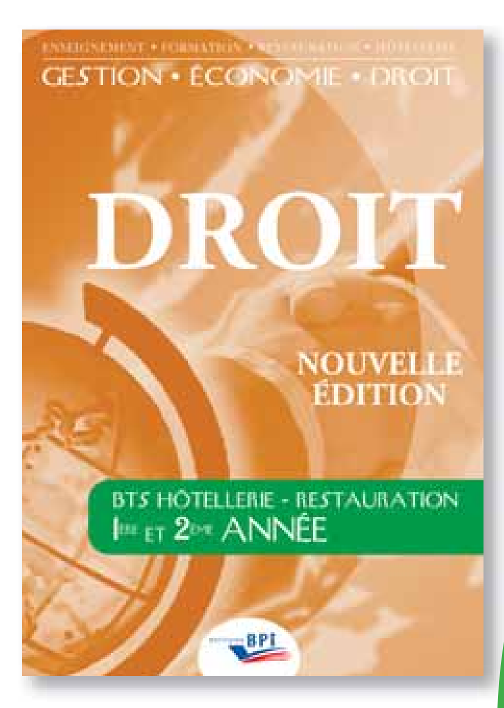
POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1155	**Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie**	Prix catalogue.............................. **30,70 €**

DROIT BTS 1ÈRE ET 2ÈME ANNÉE

NOUVELLE ÉDITION MISE À JOUR 2014

Sommaire



BTS Hôtellerie-Restauration 1ère et 2ème année

par Jean-Jacques Cariou et Jean-Claude Oulé

broché, 21 x 29,7 cm, 244 pages

GESTION

Livre en CD-Rom vidéoprojetable
Réf. 7099 Prix.................................. **25,40 €**
Voir compatibilité p 135 à 137



Éditeur : BPI

Année de parution : 2014
Le manuel : ISBN 978-2-85708-550-8
Le corrigé : EAN 978-2-85708-557-7

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2134	**Droit BTS 1ère et 2ème année**	Prix catalogue........................ **25,40 €**
Réf. 2140	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue........................ **10 €**

L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

CUISINE



par Elisabeth Brikké
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages
tout en couleurs

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7022 Prix........ **20,90 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire

Your book's ingredients
We're cooks!
The restaurant

10 LESSONS:
Lesson 1. Your kitchen
Lesson 2. That's cooking!
Lesson 3. Orders are orders!
Lesson 4. Let's prepare breakfast
Lesson 5. Salads
Lesson 6. Meats
Lesson 7. Fish
Lesson 8. Cheese and desserts
Lesson 9. Kitchen activities
Lesson 10. The international fork and wines

HOW DOES IT WORK? (GRAMMAR)
Alphabet and numbers
Articles, some & any
Pronouns and possessive adjectives
Yes / no questions
Nouns and genitive form
Adjectives / this & that/ comparative and superlative forms
Adverbs and since / for / ago
Those tricky words!
main verb forms
irregular verbs

YOUR GLOSSARY: (ENGLISH-FRENCH/ FRENCH-ENGLISH)
Drinks / Starters / Vegetables, spices and herbs, oils and vinegars / Fish, crustaceans and molluscs / Sauces / Meats / Dairy products / Cereals, starchy foods, rice, pasta / Fruits and nuts, cakes and desserts / Methods for cooking and preparing food / Presenting food / Weights and measures

PAGES DE CIVILISATION
Introducing oneself
Countries of the world
Days / months / seasons & shopping
Daily activities / What's the matter?
Where can I have a drink? / Where can we spend the night?
Famous people and places
Means of transport
Leisure time
It's traditional!
Have you got a job for me?

Années de parution : 2000 et 2001
Le manuel : ISBN 2 85708-241-X
Le CD : 2435430017317

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1686	**Le manuel**	Prix catalogue........ **20,90 €**
Réf. 1731	**CD des dialogues**	Prix catalogue........ **20,30 €**

LANGUES

L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

RESTAURANT

Sommaire

INTRODUCTION:
Your book's ingredients
Waiters and Waitresses
Your restaurant

10 LESSONS:
1. Setting the table
2. Greeting the customer
3. Taking en order (Starters and meat)
4. The service (Fish)
5. A little wine? (Beverages)
6. Would you like some cheese?
7. Would you like a dessert?
8. What's wrong?
9. A coffee and the bill, please!
10. Cleaning up

«ELSEWHERE» THEMES:
Introducing oneself
Countries of the world
Days / Months / Seasons / Shopping
Daily schedules / health
Going out
Famous people and places
Means of transport
Leisure time
It's traditional!
Have you got a job for me?

HOW DOES IT WORK? (GRAMMAR)
1. Alphabet & numbers
2. Articles, some & any
3. Pronouns (personal, possessive and reflexive)
4. Yes / No questions
5. Nouns & genitive form
6. Adjectives (this / that, possessive adjectives, comparative and superlative forms)
7. Since / For / Ago
8. Time adverbs
9. Tricky words
10. Verbs (be / have, main verb forms, contracted verb forms, simple present, be + ing form, simple past, irregular verbs, was + ing form, future (will & going to), present perfect, conditional, past and present participles, can / may / must, restaurant and kitchen verbs)

YOUR GLOSSARY
1. Drinks
2. Starters
3. Vegetales / Spices and herbs / Oils and vinegars
4. Fish / Crustaceans / Molluscs
5. Sauces
6. Meats
7. Dairy products
8. Cereals / Starchy foods / Rice / Pasta
9. Fruit & nuts
10. Methods for cooking and preparing food / Presenting the food



par Elisabeth Brikké
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages
tout en couleur

Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7007 Prix.................................. **20,90 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Le livre + les dialogues
DISPONIBLE SUR CD-ROM
Réf. 7008 Prix.................................. **25,90 €**

LANGUES



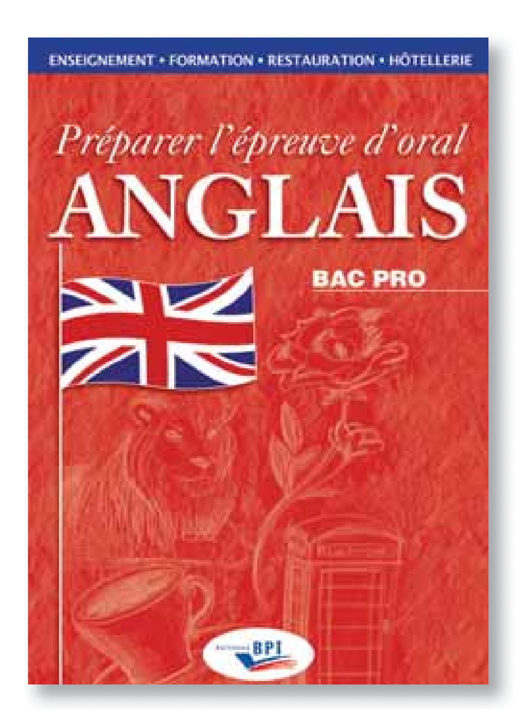
Éditeur : BPI

Année de parution : 2000
Le manuel :
ISBN 2 85708-240-1
Le dossier d'activité :
ISBN 2 85708-269-X
Le livre du professeur :
ISBN 2 85708-274-6

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1685	**Le manuel**	Prix catalogue.............. **20,90 €**
Réf. 1708	**Le dossier des activités**	Prix catalogue.............. **11,40 €**
Réf. 1712	**Le livre du professeur**	Prix catalogue.............. **16,20 €**
Réf. 1713	**Le CD des dialogues**	Prix catalogue.............. **20,30 €**
Réf. 7008	**Le livre + les dialogues sur CD-Rom**	Prix catalogue.............. **35,60 €**

PRÉPARER L'ÉPREUVE D'ORAL ANGLAIS BAC PRO



BAC PRO

par Sylvie Beneteau

broché, 21 x 29,7 cm, 148 pages



Lecture des textes du manuel
DISPONIBLE SUR CD-ROM
Réf. 7065 Prix.................. **8,50 €**

Sommaire

Année de parution : 2008
version professeur :
ISBN 978-2-85708-455-6
version élève :
ISBN 978-2-85708-463-1



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2065	Version professeur	Prix catalogue.................. **18,10 €**
Réf. 2069	Version élève	Prix catalogue.................. **17 €**
Réf. 7065	Lecture des textes en CD audio	Prix catalogue.................. **8,50 €**

LANGUES

ANGLAIS BAC PRO

Sommaire

PARTIE 1 :
l'hôtellerie

PARTIE 2 :
étude de menus

PARTIE 3 :
étude de recette



BAC PRO
Livret d'activités

par Gilles Raguin
broché, 21 x 29,7 cm, 96 pages

Année de parution : 1997
Livret d'exercice : ISBN 2 85708-186-3
Le corrigé : ISBN 2 85708-197-9

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

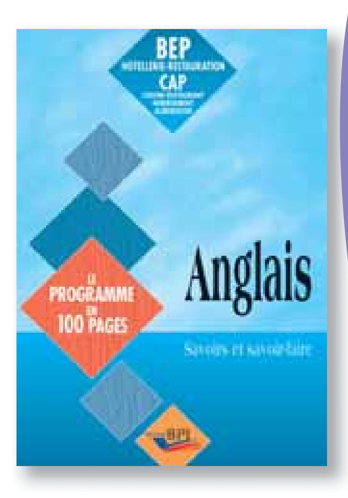
Réf. 1651	Anglais Bac pro	Prix catalogue .... **14,50 €**
Réf. 1658	Le corrigé - pas de remise	Prix catalogue .... **5,50 €**

ANGLAIS

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE

Sommaire

1 - Savoir associer une phrase à sa représentation graphique ou iconographique
2 - Savoir traiter et/ou comparer des données chiffrées
3 - Savoir classer des données quantitatives et qualitatives
4 - Savoir identifier un objet d'après une phrase explicative
5 - Savoir associer une phrase à une idée
6 - Savoir suivre et reconstituer la chronologie d'un texte
7 - Savoir repérer des informations
8 - Savoir imiter des modèles grammaticaux
9 - Savoir transformer des données en phrases complètes
10 - Savoir remplacer des passages d'un texte par des équivalents
11 - Savoir associer une explication géographique à sa représentation sur un plan ou une carte
12 - Savoir repérer la fin logique d'une explication
13 - Savoir étoffer un texte avec des informations supplémentaires
14 - Savoir différencier des informations
15 - Savoir classer des informations



CAP

par Gilles Raguin
broché, 17 x 24,5 cm, 80 pages

Année de parution : 1997
Le cours : ISBN 2 85708-175-8
Le corrigé : ISBN 2 85708-196-0

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1639	Anglais, savoirs et savoir-faire	Prix catalogue .... **10,20 €**
Réf. 1655	Le corrigé - pas de remise	Prix catalogue .... **3,10 €**

L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS



Serveurs - Cuisiniers

par Elisabeth Brikké,
traduction Maribel Chazal-Varela
broché, 21 x 29,7 cm, 232 pages, dessins d'illustrations

LANGUES

Sommaire

I - L'ESPAGNOL POUR LES SERVEURS (10 LEÇONS)
(Ces leçons regroupent les principaux thèmes rencontrés dans la profession du serveur)
1. La mise en place
Poner la mesa
2. L'accueil du client
La acogida del cliente
3. La commande (entrées et viandes) - El pedido (entremeses y carnes)
4. Le service : vendredi ? Jour du poisson !
El servicio : viernes ? Día del pescado !
5. Un peu de vin ? (les boissons) - Un poco de vino ? (las bebidas)
6. Prendrez-vous du fromage ? Desean tomar queso ?
7. Aimeriez-vous prendre un dessert ? Desean tomar un postre ?
8. Quelque chose ne va pas ? Algo va mal ?
9. Un café et l'addition, s'il vous plaît - Un café y la cuenta, por favor
10. Le nettoyage de mon restaurant - La limpieza de mi restaurante

II - L'ESPAGNOL POUR LES CUISINIERS (10 LEÇONS)
11. La cuisine - La cocina
12. Les commandes sont des ordres - Los pedidos son órdenes
13. Vive le petit déjeuner ! Viva el desayuno !
14. Préparation d'une salade - Preparación de una ensalada
15. Préparation et cuisson des viandes - Preparación y cocción de la carne
16. Ne laisse pas filer le poisson ! No dejes que se escurra el pez!
17. Une recette de dessert
Una receta de postre
18. Les activités de la cuisine - Las actividades de la cocina
19. La journée d'un cuisinier - La jornada de un cocinero
20. La fourchette internationale - El tenedor internacional

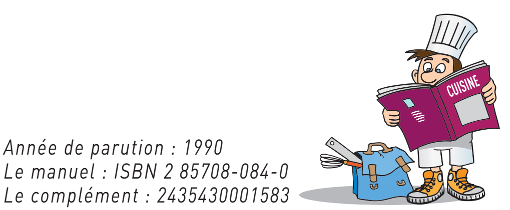
III - GRAMMAIRE ET VOCABULAIRE GÉNÉRAL DE BASE
1. L'alphabet - El abecedario
Etre (différence entre ser et estar) - «Ser» ou «Estar»
Avoir - «Tener» ou «Haber»
L'article - El artículo - Le corps/Les sens - El cuerpo/Los sentidos - La famille/Les couleurs - La familia/Los colores
2. Comment se présenter
Cómo presentarse Pays et nationalités - Países y nacionalidades
3. Les nombres - Los números - Les jours/mois/saisons - Los días/meses/las estaciones - L'heure
La hora
4. Le présent - El presente
Les verbes irréguliers du présent - Los verbos irregulares en presente
5. Le passé simple
El pretérito indefinido
Le passé composé
El pretérito perfecto - L'imparfait - El pretérito imperfecto - Les verbes irréguliers du passé
Los verbos irregulares en pasado
6. Le futur - El futuro
Les verbes irréguliers du futur - Los verbos irregulares en futuro
Tableau des temps que vous devez savoir - Cuadro de los tiempos que debéis saber
7. Le féminin des noms - El femenino de los sustantivos
Le pluriel des noms - El plural de los sustantivos
Le féminin des adjectifs
El femenino de los adjetivos
Le pluriel des adjectifs
El plural de los adjetivos
Les adjectifs du serveur et du cuisinier - Los adjetivos del camarero y del cocinero
8. Les pronoms personnels
Los pronombres personales - Les réfléchis
Los reflexivos - Les possessifs - Los posesivos
L'obligation - La obligación
9. Les démonstratifs
Los demostrativos
Attention aux petits mots !
Ojo con estas palabritas !
Différences entre pour et par - Diferencias entra «para» y «por»
10. Les comparatifs
Los comparativos - Les superlatifs - Los superlativos - Les adverbes de temps - Los adverbios de tiempo

IV - LEXIQUE - ANNEXES
1. Quelques entrées (hors d'œuvre) - Algunas entradas (entremeses)
2. Légumes - Legumbres, verduras y hortalizas
Condiments/épices - Los condimentos/especias
3. Poissons/crustacés/mollusques - Pescados/crustáceos/moluscos
4. Quelques sauces
Algunas salsas
5. Les viandes - Carnes
6. Laitages/céréales
Productos lácteos/cereales
Féculents/riz/pâtes
Feculentos/arroz/pasta
7. Les fruits/fruits secs
Fruta/frutos secos
Pâtisserie : gâteaux/desserts - Repostería : pasteles/postres
8. Méthodes de cuisson et préparation des aliments
Métodos de coccion y preparación de los alimentos - Présentation des aliments
Presentación de los alimentos
9. Les verbes de la cuisine
Verbos de la cocina
10. Principales mesures
Principales medidas
Monnaies espagnoles
Monedas espanolas
Offres et demandes d'emploi - Oferta y demanda de empleo
Curriculum vitae
Curriculum vitae

Plans des métros de Paris, Madrid, Barcelone - Planos de metros de Paris, Madrid, Barcelona

Complément du livre :
UN CD AUDIO REPRENANT LES DIALOGUES
Première lecture, normale, pour bien assimiler la langue.
Seconde lecture, lente cette fois, avec temps d'arrêt pour permettre de répéter chaque morceau de phrase.

Année de parution : 1990
Le manuel : ISBN 2 85708-084-0
Le complément : 2435430001583



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 196	**L'espagnol en 10 leçons**	Prix catalogue .... **16,80 €**
Réf. 158	**Complément en CD audio**	Prix catalogue .... **12,60 €**

MAÎTRISEZ LES BASES DE LA GRAMMAIRE ANGLAISE
LA CONJUGAISON

Sommaire



par Dieudonné Zélé
broché, 14,5 x 21 cm, 80 pages

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-366-1

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1761	La conjugaison anglaise	Prix catalogue .... 13,60 €

MAÎTRISEZ LES BASES DE LA GRAMMAIRE ANGLAISE
LE GROUPE NOMINAL

Sommaire



par Dieudonné Zélé
broché, 14,5 x 21 cm, 128 pages

Année de parution : 2004
ISBN 2 85708-394-7

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1776	Le groupe nominal	Prix catalogue .... 13,90 €

LANGUES

¡ A SU SERVICIO!



BAC Techno
Première et Terminale
TS mise à niveau

par Michèle Covain Geliot
broché, 21 x 29,7 cm
176 pages, en couleurs

Sommaire

LANGUES



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7055 Prix................................ **21,30 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Prix Hors concours
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-395-5

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1777	¡ A Su Servicio !	Prix catalogue.............................. **21,30 €**

L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS

Sommaire

I - L'ALLEMAND POUR LES SERVEURS (10 leçons)
(Ces leçons regroupent les principaux thèmes rencontrés dans la profession du serveur)
1. La mise en place - Den Tisch decken
2. L'accueil du client - Gäste begrüben
3. La commande (entrées et viandes) Die Bestellung (Vorspeisen und Fleisch)
4. Le service : vendredi ? Jour de poisson ! - Die Bedienung : Freitag ? Fischtag !
5. Un peu de vin ? (les boissons) Ein bibchen Wein ? (die Getränke)
6. Prendrez-vous du fromage ? Wie wäre es mit Käse ?
7. Aimeriez-vous un dessert ? Hätten Sie gern ein Dessert ?
8. Quelque chose ne va pas ? Etwas geht schief ?
9. Un café et l'addition Einen Kaffee und die Rechnung
10. Le nettoyage de mon restaurant Mein Restaurant rainigen

II - L'ALLEMAND POUR LES CUISINIERS (10 leçons)
11. La cuisine - Die Küche
12. Les commandes sont des ordres Bestellungen sind Befehle
13. Vive le petit déjeuner ! Es lebe das Frühstück !
14. La préparation d'une salade Einen Salat zubereiten
15. Préparation et cuisson des viandes - Vorbereitung und Garen des Fleisches
16. Ne laisse pas filer le poisson ! Lab den Fisch nicht aus der Hand gleiten
17. Une recette de dessert Ein Dessertrezept
18. Les activités de la cuisine Tätigkeiten in der Küche
19. La journée d'un cuisinier Der Tagesablauf eines Koches
20. La fourchette internationale Die internationale Gabel

III - GRAMMAIRE ET VOCABULAIRE GÉNÉRAL DE BASE
1. L'alphabet - Das Alphabet La prononciation - Die Aussprache L'orthographe - Die Rechtschreibung Etre ou ne pas avoir - Sein oder nicht haben - L'article - Der Artikel Le corps/Les sens - Der Körper/ Die Sinne - Les couleurs - Die Farben
2. Se présenter/Pays/nationalités/ langue - Sich vorstellen/Länder/ Nationalitäten/Sprachen
3. Les nombres - Die Zahlen - Les jours/mois/saisons - Die Tage/ Monate/Jahreszeiten L'heure - Die Uhrzeit
4. Les temps. Présent/»parfait»/ prétérit/futur - Die Zeiten. Präsens/Perfekt/Präteritum/Futur
5. Les noms et les cas Die Substantive und die Fälle
6. Les pronoms - Die Pronomina
7. Pouvoir, devoir, vouloir ... Können, müssen, wollen... L'adjectif allemand (1) - Das deutsche Adjektiv (1) - La comparaison - Der Vergleich
8. Les prépositions - Präpositionen L'interrogation - Der Fragesatz L'interrogation indirecte - Der indirekte Fragesatz
9. L'adjectif (2) - Das Adjektiv (2) Les adverbes de temps - Die Zeitadverbien
10. Les verbes irréguliers du serveur et du cuisinier - Die unregelmäbigen - Verben des Kellners und Koches - Un résumé des temps - Ein Uberblick über die Zeiten

IV - LEXIQUE - ANNEXES

Complément du livre :
UN CD AUDIO REPRENANT LES DIALOGUES
Première lecture, normale pour bien assimiler la langue.
Seconde lecture, lente cette fois, avec temps d'arrêt pour permettre de répéter chaque morceau de phrase.

Serveurs - Cuisiniers

par Elisabeth Brikké, traduction Eva Cornalba
broché, 21 x 29,7 cm, 248 pages, dessins d'illustrations

Année de parution : 1988
Le manuel : ISBN 2 85708-052-2
Le corrigé : ISBN 2435430001835

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 182	**L'allemand en 10 leçons**	Prix catalogue........ **16,80 €**
Réf. 183	**Complément en cassette audio**	Prix catalogue........ **12,60 €**

LANGUES

EUROLEXIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE

De A comme «A cheval, avec un œuf posé dessus», à Z comme «Zuchette, autre nom de la courgette», l'Eurolexique de la Cuisine française réunit, en un volume compact, tous les termes liés à la Cuisine et à la Gastronomie française ; ceci dans les cinq langues européennes les plus utilisées : le français d'abord, l'anglais, l'allemand, l'italien et l'espagnol ensuite.

Plats, modes de cuisson, poissons, crustacés, viandes, sauces, desserts y sont énoncés à l'intention des Restaurateurs qui veulent traduire leur Carte, des Maîtres d'hôtel qui souhaitent converser avec leurs clients étrangers, des touristes venus des pays voisins du nôtre qui entendent découvrir et apprécier les secrets de la France gastronomique.
Près de 3 000 termes, mots et expressions sont ici présentés, et définis chaque fois que nécessaire, pour un passage rapide mais précis d'une langue à l'autre.

PAS DE SPÉCIMEN pour ce dictionnaire

français - anglais - allemand - italien - espagnol

par Guy Chassagnard
broché, 10,5 x 20,5 cm, 304 pages

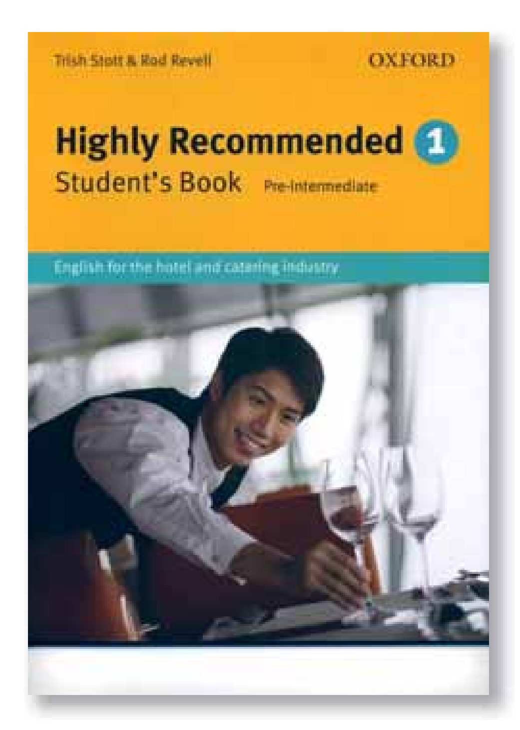
Éditeur : BPI

Année de parution : 1998
ISBN 2 85708-216-9

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1129	**Eurolexique de la cuisine française**	Prix catalogue........ **26 €**

HIGHLY RECOMMENDED



English for the hotel and catering industry

broché, 22 x 28 cm, 112 pages, illustrations couleurs

LANGUES

Sommaire

Sommaire 1

[extrait]

COMMUNICATIVE AREA

1 Taking phone calls
2 Giving information
3 Taking reservations
4 Apologizing
5 Receiving guests
6 Polite requests and responses
7 Instructions
8 Asking for information
9 Asking and explaining
10 Asking and comparing
11 Presenting information
12 Recommending
13 Dealing with requests
14 Describing food dishes
15 Dealing with complaints

Sommaire 2

[extrait]

COMMUNICATIVE AREA

1 Dealing with incoming calls
2 Customer information
3 Taking reservations
4 Dealing with booking enquiries
5 Correspondence
6 Welcoming guests
7 Dealing with check-in problems
8 Explaining how things work in the hotel room
9 Serving drinks
10 Food service
11 Know your region
12 Explaining travel options
13 Giving directions
14 Meeting customer needs
15 Complaints and apologies

Le livre 1 :
Nouvelle édition 2004
ISBN 0 19-457 463-6
Cahier d'exercices 1 :
Année de parution : 2004
ISBN 0 19-457 465-2

Le livre 2 :
Année de parution : 2010
ISBN 0 19-457 750-3
Cahier d'exercices 2 :
Année de parution : 2010
ISBN 0 19-457 751-1



Éditeur : Oxford University Press

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3178	**Highly recommended 1**	Prix catalogue .... **27,10 €**
Réf. 3237	**Complément en CD audio 1**	Prix catalogue .... **36,90 €**
Réf. 3179	**Cahier d'exercices 1**	Prix catalogue .... **16,80 €**
Réf. 3619	**Highly recommended 2**	Prix catalogue .... **28,60 €**
Réf. 3620	**Cahier d'exercices 2**	Prix catalogue .... **17,90 €**

SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO

Seconde - Première - Terminale



Sommaire

NOUVELLE APPROCHE PÉDAGOGIQUE PAR L'EXPÉRIMENTATION
(voir détails p 6-7)

BAC PRO

Meige Corpet, Karine Costanzo, Catherine Ranque

broché, 256 pages,
19,5 x 27,5 cm (élève)
21 x 29,7 cm (enseignant)



POUR L'ÉLÈVE

Réf. 8151

- **LIB élève licence 3 ans............29 €**
  (si équipé manuel papier licence 1 an)..................................5 €

POUR L'ENSEIGNANT

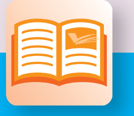
Réf. 8152

- **LIB élève + guide pédagogique et corrigés licence 10 ans........39 €**
  (si classe équipée manuel papier)....................... Offert

SCIENCES

Année de parution : 2015
Version élève :
ISBN 978-2-85708-575-1
Guide pédagogique et corrigés :
ISBN 978-2-85708-576-8

Éditeur : BPI

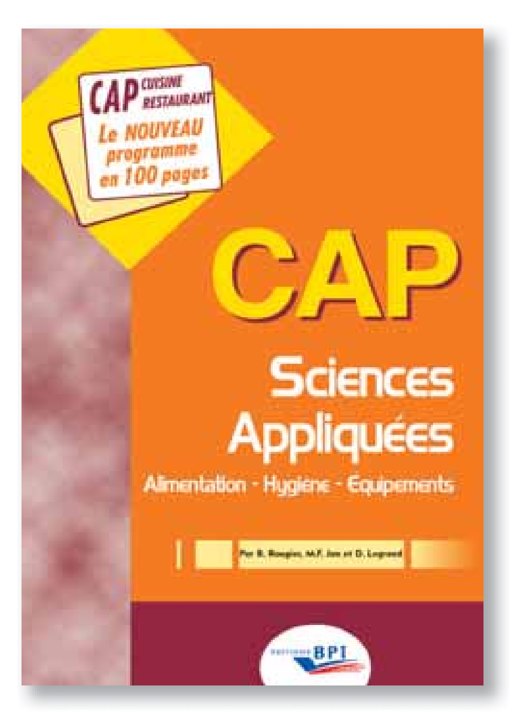


POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2151	**Livre élève**	Prix catalogue........**29 €**
Réf. 2152	**Guide pédagogique et corrigés**	Prix catalogue........**19,50 €**

CAP SCIENCES APPLIQUÉES



CAP

par Brigitte Rougier, Marie-France Jan, Odile Legrand

broché, 17 x 24,5 cm, 124 pages

Sommaire

Année de parution : 2004
Le cours : ISBN 2 85708-396-3
Le corrigé : ISBN 2 85708-401-3



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1778	**CAP sciences appliquées**	Prix catalogue .... **10,80 €**
Réf. 1781	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue .... **4,20 €**

NUTRITION - ALIMENTATION
BAC PRO ASSP

SERVICE ET AIDE AUX REPAS

TOUT LE PROGRAMME EN 1 VOLUME

Sommaire

1 - SOURCES NUTRITIONNELLES

2 - MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES DES ALIMENTS

3 - QUALITÉ ALIMENTAIRE/ QUALITÉ SANITAIRE

4 - BESOINS NUTRITIONNELS ET HABITUDES DE VIE

5 - ALIMENTATION DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT

6 - ALIMENTATION LACTÉE

7 - ALIMENTATION DIVERSIFIÉE ADAPTATION DE LA TEXTURE

8 - TROUBLES DE L'APPAREIL DIGESTIF DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT

9 - ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DE L'ENFANT ET DE L'ADOLESCENT

10 - QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE ET DÉCOUVERTE DES SAVEURS

11 - MODES ALIMENTAIRES ET TROUBLES DU COMPORTEMENT

12 - ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE

13 - PRÉVENTION DES FAUSSES ROUTES

14 - MODES ALIMENTAIRES ET TROUBLES DU COMPORTEMENT

15 - DÉSHYDRATATION

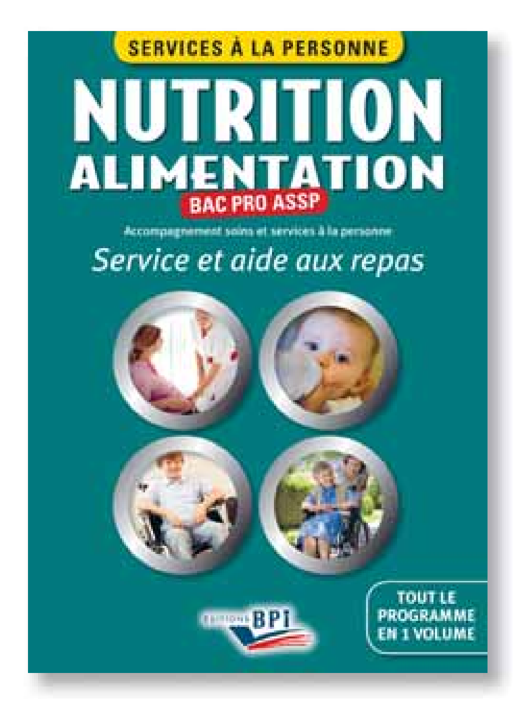
16 - ALLERGIES ALIMENTAIRES

17 - INTOLÉRANCE AU GLUTEN

18 - RÉGIME SANS RÉSIDU

19 - RÉGIME DIABÉTIQUE

20 - RÉGIME HYPOSODÉ



BAC PRO ASSP

par Élodie Brandy, Tiphaine Rougier, Mathilde Rougier-Gonzalez, Brigitte Rougier

21 x 29,7 cm, 85 fiches en quadrichromie

SCIENCES

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7088 Prix................................ **18,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Prix de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine



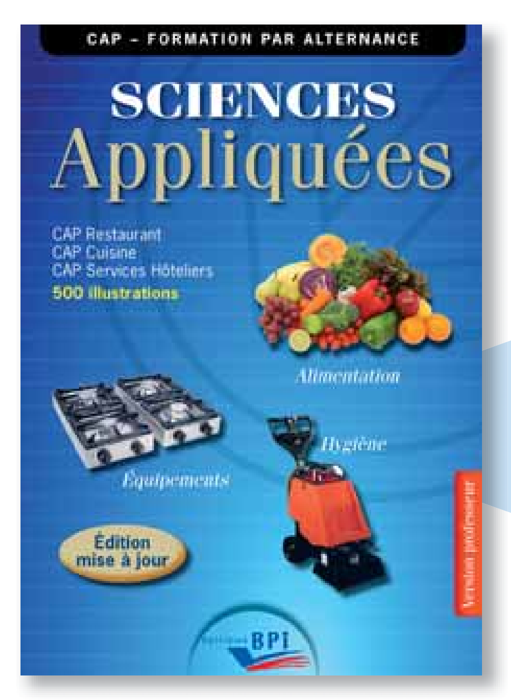
Éditeur : BPI

Année de parution : 2012
Le livre : ISBN 978-2-85708-500-3
Le corrigé : 3435430021177

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2106	Nutrition - Alimentation Bac Pro ASSP - Service et aide au repas	Prix catalogue........................ **18,60 €**
Réf. 2117	Le corrigé en CD-Rom - pas de remise	Prix catalogue........................ **8,70 €**

CAP SCIENCES APPLIQUÉES
À L'HYGIÈNE, À L'ALIMENTATION, AUX ÉQUIPEMENTS



CAP

par Jean-François Augez-Sartral
broché, 21 x 29,7 cm, 216 pages

Réf. 8090

- **LIB (licence 10 ans)............29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).

VERSION PROFESSEUR



Livre en CD-Rom
vidéoprojetable
Réf. 7081 Prix.. **17 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Année de parution : 2011
Version professeur :
ISBN 978-2-85708-484-6
Version élève :
ISBN 978-2-85708-485-3

SCIENCES

Sommaire

HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

Micro-organismes : Définition du micro-organisme - Flore microbienne - Moisissure - Levure - Virus - Bactérie - Test des connaissances
Bactéries pathogènes : Définition d'une bactérie pathogène - Exemples de bactéries pathogènes et de contaminations initiales : salmonelles et listérias - Test des connaissances
Vie des bactéries : Modes respiratoires des micro-organismes - Reproduction des bactéries (mode, éléments favorables et défavorables) - Sporulation - Toxine - Test des connaissances
Toxi-infections alimentaires : Définition d'une TIA / TIAC - Conditions de déclenchement - Symptômes - Éléments de contamination - Porteur sain - Agents antimicrobiens - Test des connaissances
Parasites alimentaires : Définition d'un parasite alimentaire - Ténia - Douve du foie - Toxoplasmes - Anisakis - Trichines - Ascaris - Test des connaissances
Hygiène au travail : Équipement des vestiaires, des toilettes, des lave-mains en milieu professionnel - Quand et comment se laver les mains ? Gestes et attitudes à éviter en milieu professionnel - Test des connaissances
Produits d'entretien : Définitions et utilisation des produits d'entretien : désinfectants et eau de Javel - Détergents - Détergents-désinfectants - Détartrants - Abrasifs - Décapants - Solvants - Agglutinants - Symboles d'alerte - Test des connaissances
Procédures d'hygiène : Méthode HACCP - Plans de nettoyage - Marche en avant - Consommation différée : liaisons chaude et froide - Plats témoins - Chaîne du froid - Autocontrôle des mains et des zones à risques - Gestion des déchets et des invendus - Test des connaissances
Conservation des aliments : Facteurs influençant la conservation des aliments - Méthodes de conservation des aliments : pasteurisation - Stérilisation - Upérisation - Mise sous atmosphère modifiée - Mise sous vide - Réfrigération - Surgélation - Additifs alimentaires - Déshydratation - Ionisation - Méthodes traditionnelles - Test des connaissances

ALIMENTATION

Nutriments : Éléments du système digestif humain - Groupes d'aliments - Rôle des nutriments dans l'organisme - Test des connaissances

Nutriments énergétiques

- **Glucides :** Unités de mesure de l'énergie - Sucres rapides et lents - Cellulose - Test des connaissances
- **Lipides :** Différents types de corps gras - Utilisation des corps gras par l'organisme - Test des connaissances
- **Protides :** Rôle des protides dans l'organisme - Analyse et équilibre d'un menu - Test des connaissances

Sels minéraux et vitamines : Rôle des sels minéraux et des vitamines dans l'organisme – Carences et avitaminoses - Test des connaissances
Boissons : Eau potable - Dangers de non-potabilité - Intérêt des boissons dans l'alimentation - Effets de l'alcool sur l'organisme - Calcul de l'apport énergétique de l'alcool - Test des connaissances
Alimentation rationnelle : Pyramide alimentaire - Malnutrition - Besoins énergétiques - Équilibrage d'un menu - Test des connaissances
Biochimie des aliments : Modifications subies par stockage - Préparations préliminaires - Cuissons - Actions de la température sur les corps gras - Test des connaissances

ÉQUIPEMENT

Appareils de cuisson : Brûleur atmosphérique - Brûleur séquentiel - Plaque de cuisson en fonte - Sauteuse et marmite - Plaque de cuisson vitrocéramique à infrarouges - Plaque de cuisson vitrocéramique à induction - Friteuse à zone froide - Test des connaissances
Fours : Four à micro-ondes - Fours à convection naturelle et forcée - Effets de la pression sur les aliments - Cuiseur-vapeur - Modes de propagation de l'énergie thermique - Test des connaissances
Maîtrise du froid : États physiques d'un fluide - Production de froid positif et négatif - Autocontrôle des températures - Test des connaissances
Entretien et lavage du matériel : Caractéristiques de l'eau dure - Conséquences d'une eau dure en milieu professionnel - Fonctionnement d'un lave-vaisselle - Test des connaissances
Énergie électrique : Principales unités de mesure en électricité - Dangers liés au courant électrique - Dispositifs de sécurité - Fiches signalétiques - Test des connaissances
Sécurité et prévention : Mesures de prévention contre les risques d'électrocution, de brûlures et dus au gaz - Règles de sécurité lors de l'utilisation d'un réchaud en salle - Test des connaissances

Éditeur : BPI



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2090	**Version professeur**	Prix catalogue........ **17 €**
Réf. 2091	**Version élève**	Prix catalogue........ **17 €**

CAP SCIENCES APPLIQUÉES

ENRICHISSEMENTS



Accueil Plein écran LiB' CAP Sciences appliquées Le Manuel Mes cours Mes médias

Les organes et sucs digestifs - p.118

Organes et sucs digestifs

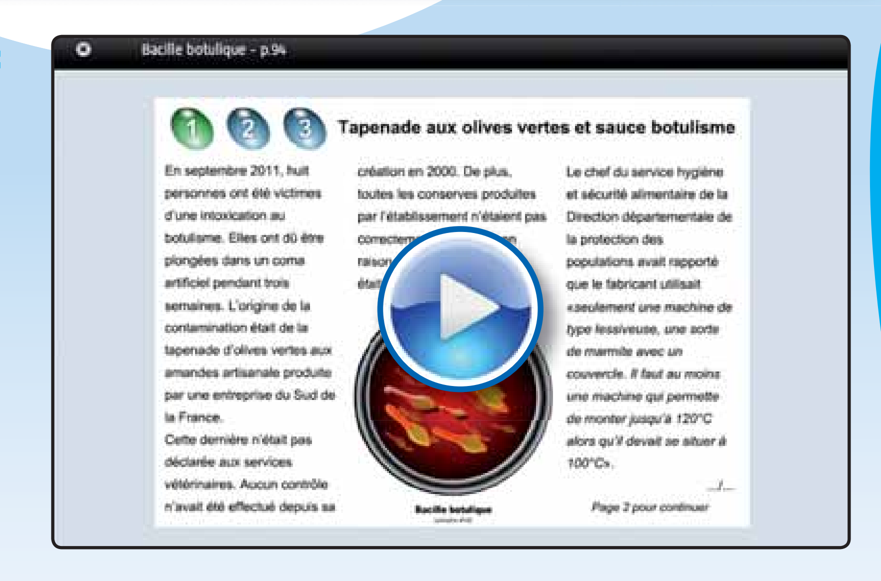
FOIE
VÉSICULE BILIAIRE
ESTOMAC
BOUCHE
INTESTIN GRÊLE
GROS INTESTIN
PANCRÉAS
OESOPHAGE

Il faut replacer le nom des huit organes de la digestion pour passer à l'étape suivante.

10-11

LIVRE ENRICHI DE :

- Animations
- Quizz, jeux
- Illustrations
- Photos
- Vidéos...



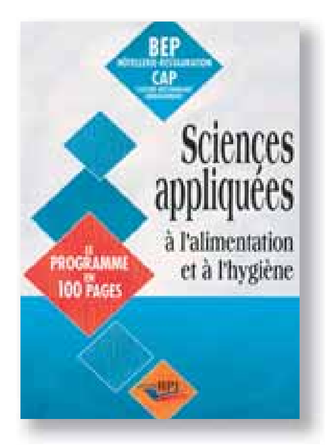
VIDÉOPROJETABLE


Accessibles par Internet


Téléchargeables sur clé USB


Téléchargeables sur votre ordinateur

SCIENCES



SCIENCES APPLIQUÉES
À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE

Sommaire

1ère partie - ALIMENTATION
- Pourquoi bien se nourrir ?
- Biochimie des aliments
- Alimentation rationnelle
- Propriétés des aliments et modifications physico-chimiques
- Physiologie de la nutrition
- Comportement alimentaire

2ème partie - MICROBIOLOGIE
- Diversité du monde microbien
- Physiologie bactérienne
- Origines de la flore microbienne
- Fabrication des aliments - Les fermentations
- Techniques de conservation des aliments
- Distribution des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Principales intoxications d'origine alimentaire
- Lutte antimicrobienne ou prophylaxie
- Parasitoses alimentaires
- Synthèse
- Lexique



CAP

par Brigitte Rougier et Alain Chrétien

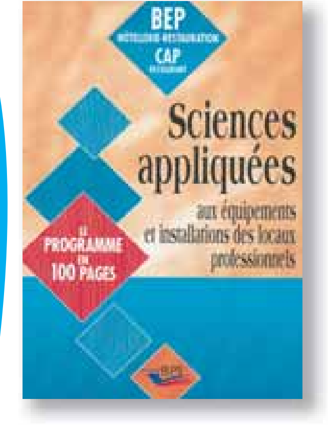
broché, 17 x 24,5 cm, 136 pages

Année de parution : 1998
Le cours : ISBN 2 85708-211-8
Année de parution : 1999
Le cahier d'exercices : ISBN 2 85708-260-6
Année de parution : 2000
Le corrigé du cahier d'exercices : ISBN 2 85708-270-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1666	Le cours	Prix catalogue .... **10,10 €**
Réf. 1705	Le cahier d'exercices	Prix catalogue .... **10,10 €**
Réf. 1709	Le corrigé du cahier d'exercices - pas de remise	Prix catalogue .... **3,10 €**



SCIENCES APPLIQUÉES
AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

Sommaire

- L'alimentation en eau
- L'alimentation en énergie
- La cuisson des aliments
- La remise en température
- La conservation des aliments
- Les matériaux
- Les revêtements et surfaces
- Les produits de nettoyage et de décontamination
- L'éclairage
- La ventilation et le chauffage
- L'acoustique



CAP

par Brigitte Rougier et Alain Chrétien

broché, 17 x 24,5 cm, 88 pages



Année de parution : 1997
ISBN 2 85708-174-X

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1638	Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels	Prix catalogue .... **10,10 €**

SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO CUISINE

Sommaire

PÔLE 1
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

MISSION 1
ORGANISER LA PRODUCTION
La marche en avant
L'éclairage des locaux
L'alimentation en eau froide
La ventilation et la climatisation
Les matériaux utilisés dans le milieu professionnel
L'hygiène du milieu et du matériel
La lutte contre la prolifération des nuisibles
La toxicologie alimentaire
La liaison chaude et les liaisons froides

MISSION 2
MAÎTRISER LES BASES DE LA CUISINE
Les protocoles mis en œuvre lors des préparations culinaires
Les propriétés physico-chimiques et les modifications subies par les différents constituants alimentaires :
- les protéines
- les glucides
- les lipides
- l'eau et les vitamines
- La production de la chaleur

MISSION 3 :
DISTRIBUER LES PRÉPARATIONS
Microbiologie alimentaire
Les Toxi Infections Alimentaires
Les plats témoins

PÔLE 2 :
COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION
La dimension nutritionnelle des aliments
L'équilibre alimentaire
Les aliments, facteurs de risque de maladie
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire

PÔLE 3
ANIMER UNE ÉQUIPE
Hygiène et santé du personnel
Prévention des risques liés à l'activité physique

PÔLE 4
CONTROLER LES MOUVEMENTS DE STOCKS
Les parasitoses alimentaires
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée
La production et l'utilisation du froid
La gestion des invendus

PÔLE 5
A
APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ : RESPECTER LES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES
Le Plan de Maîtrise Sanitaire
Outils et méthodes d'analyse des risques sanitaires

B
APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ : APPLIQUER DES PRINCIPES DE NUTRITION ET DE DIÉTETIQUE- MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE - ÊTRE A L'ÉCOUTE DE LA CLIENTELE
Les comportements alimentaires
La dimension nutritionnelle des aliments
La perception sensorielle
La valorisation de la qualité alimentaire



BAC PRO

par B. Rougier, C. Mairey, K. Costanzo
broché, 21 x 29,7 cm, 190 pages

Prix
de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7096 Prix................................ **19,70 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

SCIENCES

Éditeur : BPI

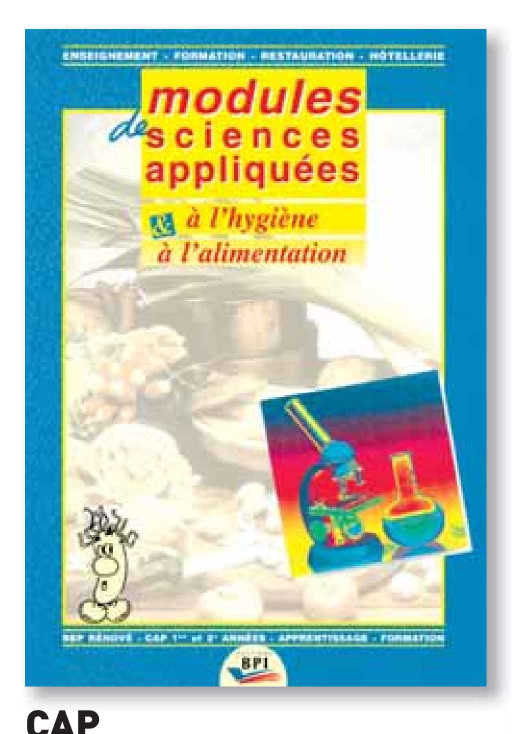


Année de parution : 2013
ISBN 978-2-85708-515-7

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2123	Sciences appliquées - Bac Pro Cuisine	Prix catalogue.......................... 19,70 €

MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES
À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION



CAP

par M. Faraguna, M. Muschert et J. Reiland
broché, 21 x 29,7 cm, 304 pages avec photos couleur et dessins



avec 26 fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables

Sommaire

Deux ouvrages :
- *une version élève avec des exercices et fiches d'auto-évaluation*
- *une version professeur avec corrigé*



LE COURS
LES OBJECTIFS DU RÉFÉRENTIEL SONT CLAIREMENT ÉNONCÉS.

LE DOSSIER
LES PAGES «DOSSIERS» PERMETTENT L'ENRICHISSEMENT DES CONNAISSANCES.

LES FICHES
LES FICHES PERMETTENT L'AUTO-ÉVALUATION.

LES EXERCICES
LES EXERCICES VÉRIFIENT LES CONNAISSANCES.



FICHES D'AUTO-ÉVALUATION DÉTACHABLES



Année de parution : 2003
Version professeur :
ISBN 2 85708-385-8
Version élève :
ISBN 2 85708-389-0
Matrices :
ISBN 2 85708-224-X

Éditeur : BPI

SCIENCES

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1984	**Version professeur**	Prix catalogue .... **19,30 €**
Réf. 1981	**Version élève**	Prix catalogue .... **18 €**
Réf. 1676	**Matrices pour transparents**	Prix catalogue .... **20,80 €**

MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES
À L'ÉQUIPEMENT

avec 7 fiches d'auto-évaluation recto/verso détachables



Sommaire

Un ouvrage clair, précis et abondamment illustré dont l'une des originalités est d'avoir été expérimenté en classe. Des pages «dossiers» prolongent le cours tandis que les exercices vérifient les acquis et les manques. Avec les fiches d'auto-évaluation intégrées, cet ouvrage se veut un tremplin pour la réussite des élèves. Plus de 100 photos et dessins.



CAP

Version professeur avec corrigé et version élève

par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages en quadrichromie, plusieurs centaines de photos et dessins

TOUT EN COULEURS

SCIENCES

Éditeur : BPI

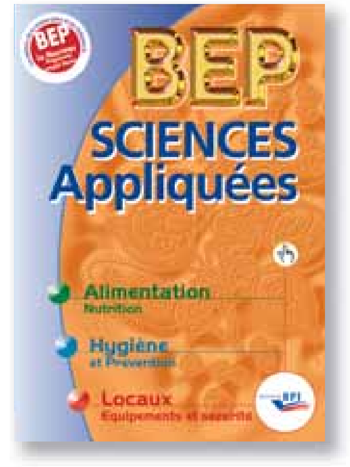
Année de parution : 2000
Version professeur : ISBN 2 85708-280-0
Version élève : ISBN 2 85708-283-5
Matrices : ISBN 2 85708-292-4

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1716	Version professeur	Prix catalogue .... **13,40 €**
Réf. 1719	Version élève	Prix catalogue .... **12,30 €**
Réf. 1725	Matrices pour transparents	Prix catalogue .... **19,70 €**

BEP SCIENCES APPLIQUÉES

ALIMENTATION, NUTRITION HYGIÈNE ET PRÉVENTION, LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET SÉCURITÉ



Sommaire

CONSTITUANTS BIOCHIMIQUES DES ALIMENTS ET NUTRITION

HYGIÈNE ET PRÉVENTION

SCIENCES APPLIQUÉES AUX LOCAUX, AUX ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS





par Brigitte Rougier et Alain Chrétien
broché, 21 x 29,7 cm,
84 fiches en couleurs

Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
Le manuel : ISBN 2 85708-343-2
Le corrigé : ISBN 2 85708-364-5

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1973	**BEP sciences appliquées**	Prix catalogue.. **20,50 €**
Réf. 1978	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.. **10,90 €**

TECHNOLOGIE EQUIPEMENT ENTRETIEN ALIMENTATION



Sommaire

ÉQUIPEMENTS GÉNÉRAUX DES LOCAUX

MATÉRIAUX ET REVÊTEMENTS

PRODUITS DE NETTOYAGE, DE DÉCONTAMINATION, DE DÉSINFECTION

PRODUITS ALIMENTAIRES

MATÉRIEL DE CONSERVATION, DE PRÉPARATION, DE DISTRIBUTION DES REPAS

Toujours disponible

par Brigitte Rougier et Alain Chrétien
51 fiches technologiques
en quadrichromie

Éditeur : BPI

Année de parution : 2002
Les fiches : ISBN 2 85708-353-X
Le corrigé : ISBN 2 85708-362-9

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1752	**Technologie - équipement, entretien, alimentation**	Prix catalogue.. **20,60 €**
Réf. 1756	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.. **8,50 €**

NUTRITION - ALIMENTATION
CAP PETITE ENFANCE

Sommaire

SITUATION 1 :
BESOINS DU NOURRISSON
Fiche 1 : Besoins nutritionnels du nourrisson et du jeune enfant
Annexe 1
Fiche 2 : Annexe 2
- Courbes de référence des filles
- Courbes de référence des garçons

SITUATION 2 :
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL DIGESTIF DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT
Fiche 3 : Généralités sur l'appareil digestif et la digestion
Fiche 4 : Spécificité de l'appareil digestif du nourrisson
Fiches 5 & 6 : Troubles de l'appareil digestif

SITUATION 3 :
DENTITION ET HYGIÈNE BUCCO-DENTAIRE
Fiche 7 : Dentition du nourrisson et du jeune enfant
Fiche 8 : Plaque dentaire et carie
Fiche 9 : Hygiène bucco-dentaire

SITUATION 4 :
ALIMENTATION LACTÉE
Fiches 10 &11a : Caractéristiques et intérêts des laits infantiles
Fiche 11b : Ration lactée et répartition journalière
Fiche 12 : Préparation d'un biberon

SITUATION 5 :
DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE
Fiches 13 & 14 : Diversification alimentaire
Fiche15a : Aliments homogénéisés ou aliments en pots pour bébés
Fiche15b : Repères d'introduction des aliments chez l'enfant de 0 à 3 ans

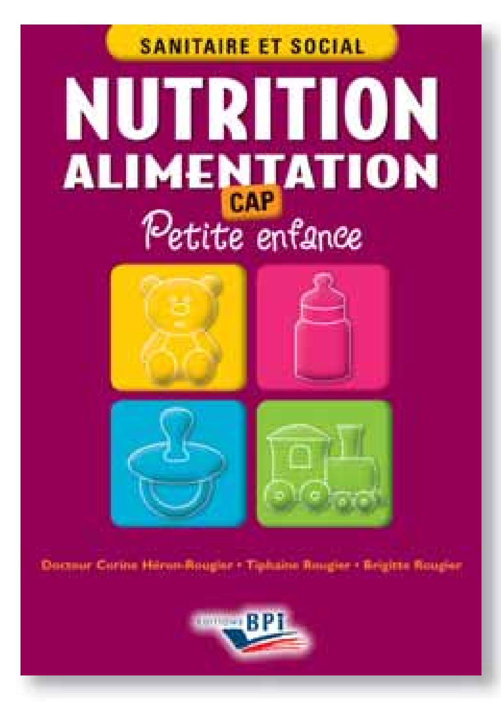
SITUATION 6 :
SOURCES NUTRITIONNELLES ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE
Fiche 16 : Classification nutritionnelle par groupe d'aliments
Fiche 17 : Équivalences alimentaires
Fiche 18 : Équilibre alimentaire à patir de 3 ans

SITUATION 7 :
RÉGIMES ALIMENTAIRES DE L'ENFANT
Fiche 19a : Généralités
Fiches 19 & 20a : Intolérance au gluten
Fiches 20b & 22a : Allergies alimentaires
Fiche 23a : Régime diabétique
Fiche 23b : Régime surpoids/obésité

SITUATION 8 :
ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE L'ENFANT
Fiche 24 : Perception sensorielle des aliments
Fiche 25 : Apprentissage du goût
Fiche 26 : Mise en valeur des préparations culinaires

SITUATION 9 :
CONTAMINATIONS ALIMENTAIRES
Fiches 27 à 29 : Intoxications alimentaires
Fiche 30 : Parasitoses alimentaires
Fiche 31 : Contaminations d'origine chimique

SITUATION 10 :
MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES
Fiche 32a : Modifications liées à la cuisson
Fiche 32b : Modifications au cours du stockage



CAP

par Corine Héron-Rougier, Tiphaine Rougier, Brigitte Rougier
21 x 29,7 cm, 33 fiches en quadrichromie

Peut être en partie utilisé pour le BAC Pro ASSP (Accompagnement, Soins, Services à la Personne).



Réf. 8079

- **LIB (licence 10 ans)............. 29 €**
- **Licence par élève pour 1 an... 5 €**
(si classe équipée manuel papier).

SCIENCES



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7074 Prix................................. **11,30 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

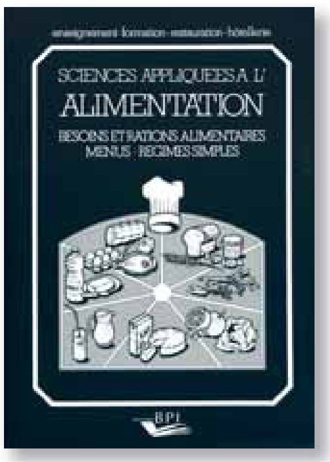
Année de parution : 2010
Les fiches : ISBN 978-2-85708-475-4
Le corrigé : 3435430020859

Éditeur : BPI



POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2079	**Nutrition-Alimentation CAP petite enfance**	Prix catalogue.......... **11,30 €**
Réf. 2085	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue.......... **4,50 €**



SCIENCES APPLIQUÉES
À L'ALIMENTATION

par Dominique Brunet-Loiseau

broché, 21 x 29,7 cm, 192 pages

Encore disponible

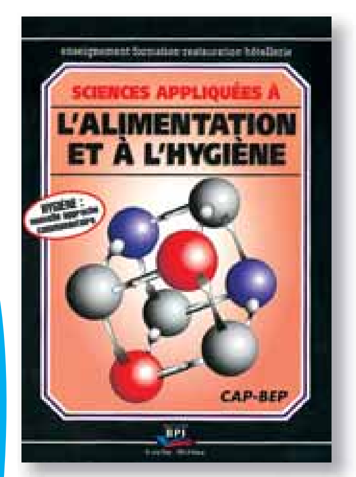
Mise à jour : 1999
ISBN 2 85708-020-4

Sommaire

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 161	S.A. à l'alimentation	Prix catalogue .... **15,20 €**



SCIENCES APPLIQUÉES
À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE

CAP Nutrition, microbiologie, règles d'hygiène

par Dominique Brunet-Loiseau

broché, 21 x 29,7 cm, 192 pages



Cet ouvrage réunit le programme d'ALIMENTATION (nutrition) et d'HYGIÈNE (micro-biologie et règles d'hygiène). Les aspects scientifiques, rendus simples et clairs, sont régulièrement accompagnés d'applications pratiques. Ce livre contient les bases indispensables aux élèves de toutes les sections des métiers de bouche.

Sommaire



Année de parution : 1995
ISBN 2 85708-141-3

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1613	S.A. Alimentation - hygiène	Prix catalogue .... **16,80 €**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Sommaire

LES SAVOIRS ASSOCIÉS

La connaissance des milieux professionnels

La connaissance de l'entreprise

Chapitre 1 : Le secteur de la restauration
Chapitre 2 : Les relations avec la clientèle
Chapitre 3 : La gestion appliquée
Chapitre 4 : L'organisation de la production et des services
Chapitre 5 : La qualité de la production et des services
Chapitre 6 : La prévention et la sécurité

L'organisation des locaux

Chapitre 1 : L'implantation et l'aménagement des locaux de production et de service
Chapitre 2 : Les appareils et les outils
Chapitre 3 : Les emballages
Chapitre 4 : Les facteurs techniques d'ambiance
Chapitre 5 : Le matériel d'entretien
Chapitre 6 : L'entretien des locaux et du matériel

La microbiologie appliquée

Chapitre 1 : La diversité du monde microbien
Chapitre 2 : Le développement et la croissance des microorganismes
Chapitre 3 : Le pouvoir pathogène des microorganismes
Chapitre 4 : Les agents antimicrobiens
Chapitre 5 : Les biocontaminations dans les activités professionnelles en restauration et en service
Chapitre 6 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Les sciences de l'alimentation

Chapitre 1 : Le risque alimentaire
Chapitre 2 : Les caractéristiques des produits alimentaires
Chapitre 3 : L'étude des constituants alimentaires
Chapitre 4 : L'alimentation rationnelle
Chapitre 5 : Le comportement alimentaire

La technologie des produits alimentaires

Chapitre 1 : Les produits laitiers
Chapitre 2 : Les œufs
Chapitre 3 : Les viandes
Chapitre 4 : Les produits de la pêche
Chapitre 5 : Les végétaux frais
Chapitre 6 : Les végétaux secs
Chapitre 7 : Les produits céréaliers
Chapitre 8 : Les corps gras
Chapitre 9 : Le sucre et les produits sucrés
Chapitre 10 : Les boissons
Chapitre 11 : Les condiments, aromates, épices, assaisonnements
Chapitre 12 : Les produits permettant une cuisine d'assemblage

LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

La fonction de production

La fonction de service et de communication

La fonction d'entretien

La fonction de gestion de la qualité



CAP APR

par Éric Wisniewski, Hélène Baumert et Claire Spannagel

broché, 21 x 29,7 cm, 304 pages

1ère et 2ème ANNÉE EN 1 VOLUME

Livre en CD-Rom vidéoprojetable

Réf. 7102 Prix................................ **24,80 €**

Voir compatibilité p 135 à 137

Grand prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*

SCIENCES



Éditeur : BPI

Année de parution : 2014
ISBN 978-2-85708-553-9

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2137	CAP Agent Polyvalent de Restauration	Prix catalogue.................... **24,80 €**



RÉPERTOIRE
DES BONNES ADRESSES DE L'ALIMENTATION ET DE LA NUTRITION

par Catherine Chegrani -Conan
broché, 14,5 x 21 cm, 144 pages

Ce répertoire s'adresse à tous ceux qui, dans leur activité professionnelle, sont amenés à s'informer, se former, à rechercher de façon précise de la documentation dans le cadre d'une démarche nutritionnelle orientée vers la qualité, l'information et la pédagogie.
Les thèmes abordés ont tous un rapport direct ou indirect avec l'alimentation et/ou la nutrition : les aliments, l'équilibre alimentaire, les pathologies digestives ou non digestives, la restauration collective, l'hygiène alimentaire, l'information et la protection du consommateur.
Ce répertoire pourra aider les professionnels de santé à orienter leurs patients vers des organismes qui pourront les documenter ou les aider en leur fournissant des adresses utiles (ex : produits de régime spécifiques pour la mise en place de leur régime).

Année de parution : 2007
ISBN 978-2-85708-443-3
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1156	**Répertoire adresses alimentation**	Prix catalogue .... **15,50 €**



RESTAURATION ET GASTRONOMIE
POUR LES PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION

par Yves van de Calseyde
broché, 17 x 24 cm, 136 pages

Sommaire

CHAPITRE 1 :
Les personnes âgées
Les personnes âgées
La restauration et la gastronomie

CHAPITRE 2 :
La place de la restauration et de la gastronomie
L'accueil gérontologique
Les repas en maisons de repos et centres intégrés pour les personnes âgées
La structure alimentaire d'une journée de la personne âgée
Le personnel au service de la restauration

CHAPITRE 3 :
Cuisiner pour les personnes âgées
La qualité des aliments
La gestion et la maîtrise de l'hygiène – H.A.C.C.P.
La gestion et la maîtrise de la qualité
Le management des ressources humaines
Le projet gastronomique
Les moyens
La cuisine
La formation continue

CHAPITRE 4 :
Les liaisons, la présentation et la distribution des repas en cuisine locale
La liaison chaude
La liaison froide
La cuisine
Les repas sur roues

CHAPITRE 5 :
Que cuisiner pour les personnes âgées et comment ?
Le petit déjeuner
Le déjeuner
Le dîner
Conclusion
La pyramide alimentaire

CHAPITRE 6 :
Annexes
E-Qalin®
EQFM

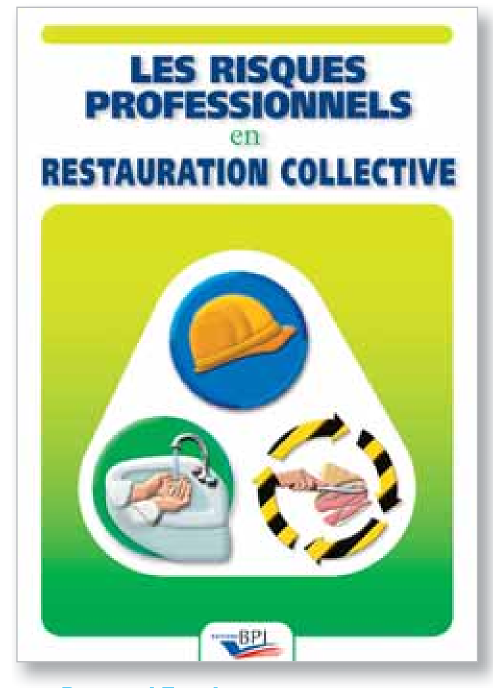
Année de parution : 2009
ISBN 978-2-85708-454-9
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1154	**Restauration et gastronomie des personnes âgées en institution**	Prix catalogue .... **21,10 €**

LES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

avec additif 2010



par Bernard Frache

broché, 17 x 24 cm, 152 pages

Sommaire

INFORMATION SUR LES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les sources documentaires
La réglementation - La norme - Informations utiles
Le réseau
Interlocuteurs externes (Les agents du service prévention de la CRAM - L'inspecteur du travail - Le médecin du travail - Les organismes professionnels)
Interlocuteurs internes (Le chef d'entreprise - Les représentants du personnel)

LES ACCIDENTS DU TRAVAIL, DE TRAJET ET LES MALADIES PROFESSIONNELLES

La réparation des risques professionnels
Définitions
L'accident du travail - L'accident de trajet - Distinction entre accidents de travail et accidents de trajet - Les maladies professionnelles
Statistiques des accidents du travail

HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL DU PERSONNEL

Organisation générale de l'établissement
Réglementation - Visites de contrôle - Registres à détenir - Affichages et consignes obligatoires - Prévention incendie
Entreprise extérieure : opérations de chargement et de déchargement
Formation du personnel à la sécurité
Formation à la sécurité (article R 231-32) - Formation à l'hygiène
Organisation de la sécurité dans l'entreprise
Etablissement de moins de 11 salariés : une personne chargée de la sécurité - Etablissement de 11 à 49 salariés (délégués du personnel) - Etablissement de plus de 50 salariés (Comité d'Hygiène, de Sécurité et Conditions de Travail) - C.H.S.C.T. - Soins médicaux - Premiers secours
La gestion administrative des accidents
La gestion administrative des maladies professionnelles
Santé et hygiène des personnels

LES AMBIANCES DES LIEUX DE TRAVAIL

L'éclairage
Le bruit
Les ambiances thermiques

LA PRÉVENTION DES RISQUES

Les risques liés à l'activité physique
Les risques liés à l'utilisation des appareils électromécaniques
Batteur-mélangeur - Cutter à cuve fixe - Trancheur à pain - Coupe-légumes - Le trancheur électrique - Les autres matériels
Les risques liés à l'utilisation des outils coupants à main
Les risques de brûlure
Les risques liés à l'utilisation des appareils de cuisson
Le risque électrique

NETTOYAGE ET HYGIÈNE DES LOCAUX

Rôle du nettoyage
Les paramètres intervenant
Composition des produits
Les solvants - Les détergents - Les composants acides et basiques - Les additifs - Les détergents-désinfectants
Le plan de nettoyage
Le protocole de nettoyage
Contrôle du nettoyage-désinfection
Le matériel de nettoyage
Le bionettoyage
Mesures de prévention
La lutte contre les ravageurs

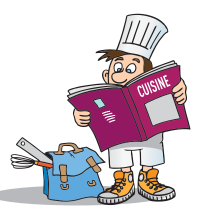
LA MAINTENANCE TECHNIQUE

Généralités
Entretien courant
Entretien préventif
Vérifications réglementaires

ENVIRONNEMENT

Évacuation des déchets
Évacuation des eaux usées
Local à poubelles
Local pour les emballages vides

ANNEXES



Éditeur : BPI

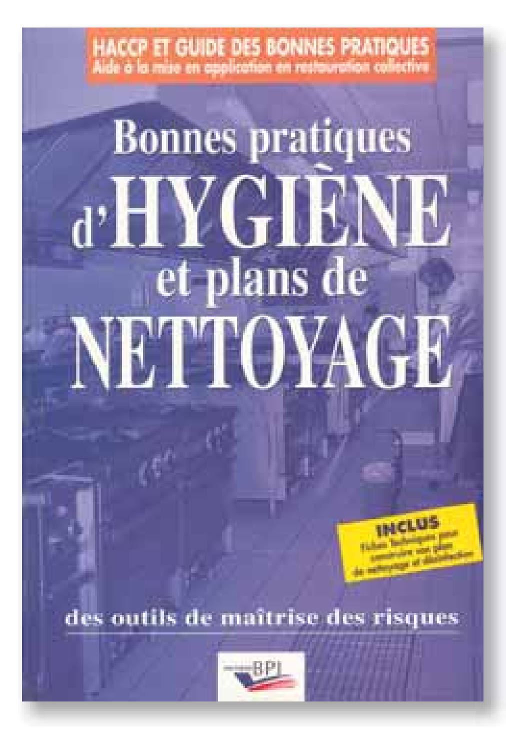
Mise à jour : 2005
ISBN 2 85708-403-X

SCIENCES

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1150	**Les risques professionnels en restauration collective**	Prix catalogue .... **22,50 €**

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET PLANS DE NETTOYAGE



par Roger Mérouze et Olivier Tondusson
broché, 21 x 29,7 cm,
160 pages

Sommaire

PARTIE 1 :
LES RÈGLES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

1. Notions de base sur les microbes
2. Les principes de l'hygiène
3. Les règles d'hygiène
4. Les contrôles et auto-contrôles

PARTIE 2 :
LE TRAVAIL EN CUISINE DANS LES DIFFÉRENTS LOCAUX : DESCRIPTIFS ET RECOMMANDATIONS

1. Réception et stockage
2. Fabrication
3. Distribution et laveries
4. Self
5. Parties communes de la cuisine

PARTIE 3 :
PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

1. Protocoles pour les sols
2. Protocoles pour les murs
3. Protocoles pour les plafonds
4. Protocoles pour le matériel
5. Protocoles pour la salle spécialisée ou salle blanche

Année de parution : 1997
ISBN 2 85708-189-8



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1119	**Bonnes pratiques d'hygiène**	Prix catalogue .... **23,40 €**

ENTRETIEN DU LINGE

EN MILIEU FAMILIAL - MILIEU PROFESSIONNEL
SERVICES À LA PERSONNE ET AUX COLLECTIVITÉS

Sommaire

Éditeur : BPI



CAP, MC aide à domicile, Bac Pro ASSP option A

par M. Deniau, S. Goussé, A. Martinez, B. Rougier

62 fiches techniques en quadrichromie

SCIENCES



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7062 Prix .... **21,30 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



Année de parution : 2007
Les fiches : ISBN 978-2-85708-450-1
Le corrigé : 3435430020712

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1798	**Entretien du linge**	Prix catalogue .... **21,30 €**
Réf. 2071	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue .... **7,30 €**

LES GESTES DE PREMIERS SECOURS

NOUVELLE ÉDITION MISE À JOUR 2015

Les cours de secourisme sont présents au programme de l'éducation nationale en V.S.P. (Vie Sociale et Professionnelle) pour les CAP Restauration/Hôtellerie ainsi que Vente et aussi en sciences appliquées pour les BAC PRO Hôtellerie.

par Maurice Dumeige
broché, 17 x 24,5 cm, 112 pages



Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**
Réf. 7107 Prix.. **9,50 €**
Voir compatibilité p 135 à 137

Sommaire

Introduction
Le triangle de la vie. Les fonctions vitales d'une victime
Les facteurs de risques d'accidents
Les 4 grandes familles de risque d'accidents
Les 5 objectifs du secouriste

1ÈRE PARTIE
QUE DOIS-JE FAIRE ?
Analyser
Protéger
Examiner
Alerter ou faire alerter. Priorité absolue
Secourir
Les dégagements d'urgence.
La victime saigne abondamment (hémorragie)
La victime s'étouffe (obstruction brutale des voies aériennes)
La victime ne parle pas, ne répond pas, ne réagit pas, ne respire pas : (R.C.P.)
La victime est électrocutée ou électrisée
La victime ne parle pas, ne répond pas, ne réagit pas, mais respire (elle est inconsciente)
La victime se plaint de sensations pénibles, présente des signes visibles anormaux (malaise)
La victime se plaint de brûlures
La victime se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment
La victime se plaint de douleurs empêchant d'effectuer certains mouvements (traumatismes)
L'urgence vitale. Différentes formations de secourisme

2ÈME PARTIE
COMMENT DOIS-JE FAIRE ?
(fiches techniques)
Examiner la victime
Le dégagement d'urgence
Le message d'alerte (alerter ou faire alerter)
Libérer les voies respiratoires, vérifier la ventilation
Les saignements abondants – hémorragie : compression manuelle, tampon relais, compressions à distance, compression à distance-le garrot, compression de la narine, règles générales
La désobstruction des voies aériennes chez : un adulte et un enfant de plus d'1 an, un enfant de moins d'1 an (nourrisson)
La Réanimation cardio pulmonaire chez : un adulte ou un enfant de plus de 8 ans, un enfant de 1 à 8 ans, un nourrisson de moins d'1 an
La mise sur le côté ou Position Latérale de Sécurité (P.L.S.) + Cas particuliers. Mise sur le dos d'une victime
Les malaises, victime consciente
Les brûlures thermiques simples et graves provoquées par le feu ou la chaleur
Les brûlures chimiques, les brûlures par projection dans l'œil. Brûlures internes par ingestion, par inhalation
Les brûlures d'origine électrique (électrisation, électrocution)
Les traumatismes (fractures, entorses, luxation)
Les plaies simples qui ne saignent pas abondamment
Les plaies graves (au thorax, à l'abdomen, à l'œil, aux membres)
L'alerte aux populations
Le Défibrillateur Automatisé Externe (D.A.E.) description, conditions d'utilisation, cas d'enfant et de nourrisson, procédure d'intervention, exemple de mode d'emploi, scénario d'une réanimation avec D.A.E.

ANNEXE PHOTOS
Alerter
Dégagement d'urgence
Vérifier et libérer les voies aériennes ou respiratoires
Apprécier la présence ou l'absence de respiration
Saignement abondant : compression directe, tampon relais ou pansement compressif, compression à distance
Saignement de l'oreille (compression à distance (pour la tête))
Saignement abondant (compression à distance. Garrot sur membre inférieur)
Saignement abondant (compression d'une narine)
Désobstruction des voies aériennes : adulte et enfant de plus de 1 an (méthode de Heimlich), nourrisson (enfant de moins de 1 an)
Système aéro-digestf. La fausse route alimentaire
Réanimation cardio pulmonaire (R.C.P.) : adulte et enfant de plus de 8 ans, enfant de 1 an à 8 ans, nourrisson (enfant de moins de 1 an)
Mise sur le côté ou Position Latérale de Sécurité (P.L.S.)
Malaise, plaie au thorax. Position demi-assise.
Difficulté respiratoire
Brûlure
Traumatisme
Plaie à l'abdomen position allongée à plat dos (jambes relevées)
Mise sur le dos d'une victime
Le Défibrillateur Automatisé Externe (D.A.E.)

3ÈME PARTIE
QUELQUES CONSEILS
(test de connaissances)
La victime fait un infarctus du myocarde
La victime fait une crise cardiaque
Comment survivre à un infarctus du myocarde et/ou une crise cardiaque quand on est seul ?
La victime fait une attaque cérébrale ou A.V.C.
La victime fait une crise d'asthme
La victime fait une crise d'épilepsie
La victime fait une crise de convulsions fébriles
La victime fait une crise de tétanie
La victime fait un malaise vagal (évanouissement)
La victime se noie
La victime fait une allergie
La victime a un coup de soleil
La victime a un coup de chaleur
Une femme enceinte accouche inopinément
Une femme enceinte fait une fausse couche
Une victime se fait piquer par une méduse
Une victime se fait piquer par un hyménoptère (abeilles, guêpes, frelons, bourdons)
Une victime se fait mordre par un serpent
Une victime se fait piquer par une araignée
Une victime se fait piquer par un scorpion
Récapitulatif
Synthèse
Conclusion
Remerciements
Bibliographie
Notes



Année de parution : 2015
ISBN 978-2-85708-570-6

Éditeur : BPI

SCIENCES

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2147	**Les Gestes de premiers secours**	Prix catalogue.................................. **9,50 €**

LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION

QUELS ENJEUX ?

avec mise à jour 2014

Sommaire



par FCSI France

broché, 21 x 29,7 cm, 88 pages

SCIENCES

Livre en CD-Rom **vidéoprojetable**

Réf. 7057 Prix............ **20,60 €**

Voir compatibilité p 135 à 137



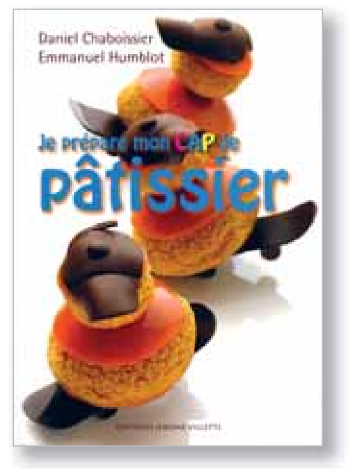
Éditeur : BPI

Année de parution : 2007
ISBN 978-2-85708-442-6

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1793	**La démarche HQE® en restauration**	Prix catalogue............ **20,60 €**



JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER

Cet ouvrage est écrit par deux formateurs expérimentés et passionnés de pâtisserie. Ce manuel correspond au référentiel du CAP pâtissier ; il est illustré par des photos, des schémas et tableaux pédagogiques.
À la fin de chaque thème, un résumé reprend les points essentiels permettant à l'élève de mémoriser la leçon.
Une fiche d'évaluation est disponible à la fin de chaque chapitre.

CAP

par Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot
broché, 21 x 29,7 cm

Année de parution : 2010
ISBN 978 2 86547-082-2



Éditeur : J. Villette

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3617	**Je prépare mon CAP pâtissier**	Prix catalogue ..... **38,03 €**



JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER

Sommaire

LE MÉTIER DE CUISINIER
- Historique et évolution de la cuisine
- Le métier
- L'hygiène corporelle, du matériel et des produits de cuisine
- Le matériel de base en cuisine

CONNAISSANCE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET PRÉPARATIONS DE BASE
- L'assaisonnement de base en cuisine
- Les épices et condiments
- Les herbes aromatiques
- Les corps gras alimentaires
- L'œuf
- Les viandes de boucherie
- Les volailles
- Les poissons
- Les mollusques et crustacés
- Les gibiers
- Les pâtes et riz
- Les légumes
- Les fruits
- Les pâtes à tarte salée et sucrée
- Les fonds, les sauces, les liaisons et les dérivées

ANNEXES

CAP

par Éric Leautey et Robet Larini
broché, 21 x 29,7 cm, 288 pages



Année de parution : 2013
ISBN 978 28654 70938



Éditeur : J. Villette

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3643	**Je me prépare à devenir cuisinier**	Prix catalogue ..... **38 €**

TECHNOLOGIE DU PAIN FRANÇAIS

Sommaire

1. CONNAÎTRE SES MATIÈRES PREMIÈRES

La farine : composition chimique de la farine et des produits de mouture, qualité de la farine, critères de choix d'une farine, stockage et conservation des farines
Les agents levants : les poudres levantes, la levure
L'eau : généralités, l'eau dans la matière vivante, l'eau dans la nature, l'eau potable, origine de l'eau potable, traitement des eaux, influence de l'eau sur la panification
Le sel : généralités, le sel marin, le sel gemme, la fabrication industrielle du sel, les propriétés du sel, rôle et action du sel en panification
Les sucres : caractéristiques physico-chimiques, propriétés technologiques, utilisation des sucres
Le lait : les différents types de lait, propriétés technologiques du lait, conseils d'utilisation
Les matières grasses : définition, classification, propriétés physico-chimiques, aptitudes technologiques des matières grasses, stockage des matières grasses, différents types de matières grasses, conseils d'utilisation
Les œufs : constitution, composition de l'œuf, différentes présentations, aptitudes technologiques de l'œuf
Les additifs : définition, classification, additifs et ingrédients spécifiques aux produits de boulangerie
Les combustibles : différents types, caractéristiques des principaux combustibles

2. COMPRENDRE LES BASES DE LA PANIFICATION

La formation de la pâte : le phénomène d'hydratation, le pouvoir d'absorption des farines, caractéristiques des pâtes
La fermentation : définition générale, les enzymes : définition et rôle, principales fermentations, conditions du milieu, théorie de la fermentation panaire
La cuisson : notions de physique, évolution de la pâte au cours de la cuisson
Les techniques du froid : rappel sur le froid, principe de production de froid

3. MAÎTRISER SA FABRICATION

Diagramme général de fabrication
Préparation des ingrédients de la fournée : préparation de la commande, hydratation, calcul des quantités de matières premières, hydratation et consistance des pâtes, détermination de la température de l'eau, vérification, ordre et mode d'incorporation, équipements de préparation des pâtes
Le pétrissage : rappel des buts du pétrissage, matériel de pétrissage, conduite du pétrissage, durée du pétrissage, méthodes de pétrissage
La fermentation : différentes phases pratiques, rétention gazeuse et tolérance, chambres et armoires de fermentation, méthodes de fermentation
Pesage-divisage : pesage manuel, divisage mécanique
Boulage : son rôle, les bouleuses, les diviseuses bouleuses
Le façonnage : façonnage manuel, façonnage mécanique
La cuisson : les fours, conditions pratiques de la cuisson
Evolution après la cuisson : ressuage, teneur en eau, rassissement, altérations microbiennes
Technique de conservation du pain : lutte contre le rassissement, lutte contre les altérations microbiennes,
Les techniques du froid et la boulangerie : produits cuits, pâtes crues et précuites surgelées, le matériel de surgélation

4. JOUER LA QUALITÉ

La diversité des pains : le pain dans le monde, les pains en France
Organisation de la production : définition de la production, recensement des moyens de production, choix de la méthode de travail, établir le plan de production et déterminer le personnel nécessaire, la réglementation au fournil
Définition du pain : cadre réglementaire français, le recueil des usages, projet de code d'usages
Qualités «sensorielles» : rôle du boulanger, l'appréciation de la qualité, analyse des arômes du pain
Qualité hygiénique : les micro-organismes, conditions de vie, la prévention
Valeur nutritionnelle du pain : notions de nutrition, apports nutritionnels du pain dans la ration, aspects «diététique» du pain
Les défauts des pâtes et des pains : pains mal développés, pains à l'aspect extérieur défectueux
Conclusion
Pour en savoir plus



par Roland Guinet
avec la participation de l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris
broché, 21 x 29,7 cm, 184 pages, nombreux schémas et tableaux



Éditeur : BPI

Année de parution : 1992
ISBN 2 85708-106-5

MÉTIERS DE BOUCHE

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 803	Technologie du pain français	Prix catalogue .... **26,30 €**

DICTIONNAIRE DE LA PÂTISSERIE

PAS DE SPÉCIMEN pour ce dictionnaire

Parler d'un sujet avec précision n'est pas facile. Le langage, emploi de la parole pour formuler des idées, est aussi et avant tout une manière de s'exprimer suivant son état, sa profession.

La difficulté de dire incite à l'expression et à la tentation de cacher son incapacité sous le verbiage.

Comme l'explication de texte ou la critique d'art, la pâtisserie a sa terminologie propre, son jargon, ses néologismes, et même ses obscurités apparentes. Que le néophyte ne s'étonne pas de cette profusion verbale : connaître, c'est pouvoir nommer.

Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à la pâtisserie. Cette richesse de vocabulaire raisonnable est un outil précieux. Elle permet d'être précis, clair, sans emphase, pour être compris de tous : professionnels comme amateurs.

Au fil des pages, le lecteur trouvera donc expliqué une multitude de gâteaux, petits fours et autres pâtisseries, les matières premières et les procédés d'élaboration, les états de cuisson et les objets les plus usuels, qui participent à l'accomplissement de la pâtisserie sucrée, comme salée. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressant la confiserie, la chocolaterie et la glacerie.

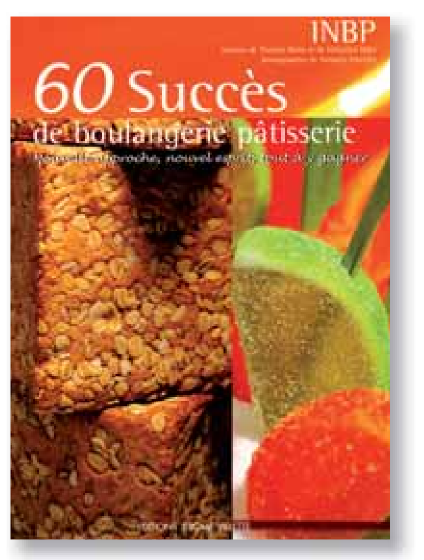
L'auteur

par Éric Glatre
broché, 13,5 x 19,5 cm,
360 pages, environ
450 illustrations et plus
de 2500 définitions

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-437-4
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2058	Dictionnaire de la pâtisserie	Prix catalogue .... **28,20 €**



60 SUCCÈS DE BOULANGERIE PÂTISSERIE

par Thomas Marie et Sébastien Odet
broché, 21,5 x 28,8 cm, 138 pages

Année de parution : 2008
ISBN 978 - 2 86547-081-5
Éditeur : J. Villette

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3605	60 succès de boulangerie pâtisserie	Prix catalogue .... **30,22 €**

MAÎTRISER LA PÂTISSERIE

Sommaire

LE VOCABULAIRE DU PÂTISSIER

LES TECHNIQUES DE BASE EN PÂTISSERIE

LES PÂTES
Pâte d'amandes
Pâte à biscuits
Pâte à choux
Pâte à biscuits
Pâte à biscuits
Pâte à crèpes
Pâte à frire
Pâte à meringues
Pâte à dacquois
Pâte à russe
Pâte à succès
Meringues suisse ou cuites sur le feu
Pâtes sèches
Pâtes levées
Pâtes feuilletées

LES CRÈMES
Crème anglaise
Crème pâtissière
Crème au beurre
Crème renversée
Pots de crème
Crème chantilly
Ganaches
Crème d'amandes
Crème au fromage blanc
Crème de marron

LES ENTREMETS DE PÂTISSERIE
Entremets à base de génoise et de crème pâtissière
Entremets à base de génoise et de crème au beurre
Entremets à base de génoise et de crème mousseline
Entremets à base de pâte à biscuits et de crème diplomate
Œufs à la neige
Riz au lait

LES PETITS FOURS
Petits fours sucrés
Fruits déguisés au sucre cuit
Petits fours secs
Petits fours salés

SAUCES ET COULIS
Sauces
Coulis

SOUFFLÉS CHAUDS SALÉS

SOUFFLÉS CHAUDS SUCRÉS
Soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière
Soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits
Glaces et sorbets
Glaces aux œufs à base de crème anglaise ou de crème anglaise enrichie de crème fraîche
Glaces aux fruits à base de crème anglaise
Glaces aux fruits à base de crème et de lait
Sorbets à base de vin - d'alcool ou de liqueur
Sorbets à base de fruits

COUPES GLACÉES
Entremets et desserts glacés
Bombes glacées
Parfaits
Soufflés glacés aux œufs à base de sucre cuit
Soufflés glacés aux œufs à base de meringue italienne
Biscuits glacés
Vacherins glacés
Mousses glacées aux œufs
Mousses glacées aux fruits
Omelettes - ruche-vésuve
Fruits givrés

BAVAROIS OU MOSCOVITES
Bavarois à base de crème anglaise
Entremets à base de bavarois à la crème anglaise
Bavarois aux fruits à base de crème anglaise
Entremets aux fruits à base de bavarois à la crème anglaise
Bavarois aux fruits à base de sirop
Entremets aux fruits à base de bavarois au sirop
Bavarois à base de sucre
Bavarois aux fruits à base de crème pâtissière
Entremets aux fruits à base de bavarois à la crème pâtissière

MOUSSES
Mousses à base de beurre
Mousses a base d'appareil à bombe au sirop
Mousses à base d'appareil à bombe au sucre cuit
Entremets à base de mousses : appareil à bombe au sucre cuit
Mousses à base de crème pâtissière
Mousses aux fruits à base de crème pâtissière
Entremets aux fruits à base de mousses à la crème pâtissière
Mousses à base de crème anglaise
Mousses aux fruits à base de crème anglaise
Mousses aux fruits à base de sirop
Mousses aux fruits à base de sucre
Mousses aux fruits méthode crème anglaise
Entremets aux fruits à base de mousse méthode crème anglaise
Mousses aux fruits à base d'appareil à bombe
Mousses aux fruits méthode crème pâtissière
Entremets à base de ganache

CHARLOTTES
Charlottes chaudes
Charlottes à base de crème anglaise
Charlottes aux fruits à base de crème anglaise
Charlottes à base de pulpe de fruits

ASSIETTES COMPOSÉES

ENTREMETS DIVERS

SUCRE
Sucre tiré
Sucre filé
Sucre soufflé
Sucre tressé
Sucre moulé
Sucre coulé
Sucre coulé au cornet
Sucre coulé massé
Sucre rocher
Sucre tassé
Sucre tourné
Nougatine
Pastillage
Candi
Fruits confits
Pâtes de fruits
Pâtes de fruits spéciales
Praliné
Gianduja
Bonbons à base de gianduja

CHOCOLAT
Chocolats : intérieurs à base de nougatine et de caramels mous
Chocolats : intérieurs à base de fondant
Chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool

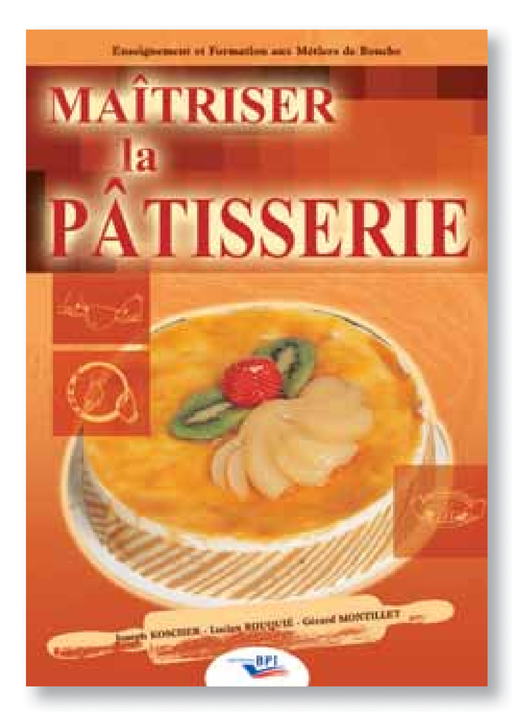
CONFISERIE
Confiserie et chocolats
Bonbons moulés au chocolat à base de ganache
Bonbons au chocolat

LES TERRINES

LES PETITS FOURS SALÉS

INDEX

DÉCORS



par Joseph Koscher, Lucien Rouquié, Gérard Montillet
broché, 21 x 29,7 cm, 396 pages



Éditeur : BPI

Année de parution : 2004
ISBN 2 85708-356-4

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1801	Maîtriser la pâtisserie	Prix catalogue .... 26,90 €

MÉTIERS DE BOUCHE



par Jean-Jacques Lidon
broché, 17 x 25 cm, 96 pages

RÉVISER FACILEMENT MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Sommaire

La farine, le sucre, le chocolat, les fruits
Les œufs, les produits laitiers
Les corps gras
Les levures, les spiritueux
Les épices, les P.A.I.
Divers (le sel, l'eau, la vanille, le café, le thé)
La conservation
Le laboratoire de pâtisserie
Le matériel
La gestion
Les pâtes
Les crèmes, les appareils
Les hors-d'œuvre chauds, les entremets
Les desserts glacés
Les décors
La législation, les contrôles et vérifications
L'analyse sensorielle, la présentation, la carte

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-434-X

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2055	**Mention complémentaire**	Prix catalogue .... **11,30 €**



Tout savoir sur le métier de traiteur Les bases du métier, la qualité, les produits, les buffets...

par Jean-Pierre Lebland
broché, 17 x 25 cm, 160 pages

TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Sommaire

LE MÉTIER DE TRAITEUR
- Le produit traiteur
- L'organisation d'une entreprise traiteur
- La qualité dans l'entreprise

LES OUTILS DE LA QUALITÉ
- L'hygiène dans l'établissement
- L'hygiène et la sécurité du personnel
- La réception ou les livraisons locales
- Déconditionnement
- Stockage
- La marche en avant
- Les circuits
- Préparations préliminaires
- La congélation
- La décongélation
- Les diagrammes de fabrication
- Les préparations en zones propres
- Des liaisons à la consommation
- L'hygiène des déchets
- Les nettoyages
- La maintenance

LES PRODUITS
- Le pain
- Les fromages
- Les produits utilisés en décors
- Les arômes alimentaires
- Les additifs alimentaires et auxiliaires de fabrication

NOTIONS DE BASE
- Les grammages
- Quelques recettes
- Sensibilisation à l'analyse sensorielle
- Les cuissons
- Le sous-vide
- Cuisson à juste température
- Conservation par le fumage
- Les accords mets et vins

LES BUFFETS
- Buffets spécifiques
- Buffets à thème
- Buffets classique de réception

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET INTERNATIONALES
- Les cuisines des régions
- Les cuisines internationales

Prix de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine

Année de parution : 2006
ISBN 2 85708-398-X

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1779	**Traiteur - Organisateur de réceptions**	Prix catalogue .... **20,70 €**

DESSERTS À L'ASSIETTE

Sommaire

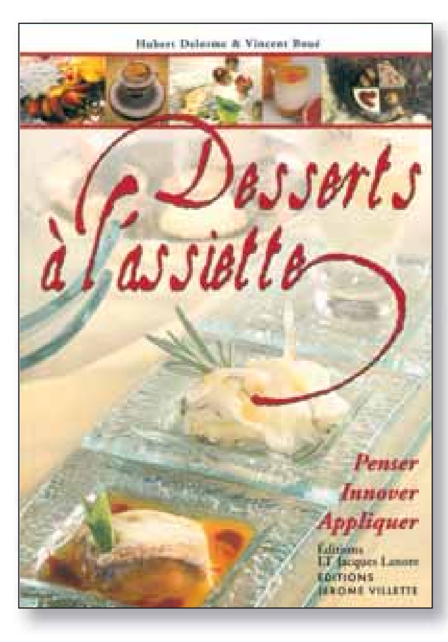
AVANT PROPOS D'HERVÉ THIS
PRÉFACE DE DIDIER STÉPHAN
PARTIE HISTORIQUE
- Évolution de la pâtisserie et du dessert
- Spécialités nées de l'histoire
- Ils ont fait l'histoire de la pâtisserie

PARTIE TECHNOLOGIE
- Spécialités pâtissières régionales
- Planification des fêtes et évènements
- Éléments de créativité
- Activités annexes
- Le décor de desserts

PARTIE MÉTHODOLOGIE
- Concevoir sa carte des desserts
- Les desserts des grands chefs
- 23 recettes de desserts à l'assiette

PARTIE SUJETS D'ENTRAÎNEMENT
- Sujet MC-CDR 2005
- Sujet MOF 2003

MÉMENTO DE RECETTES DE BASE



par Hubert Delorme et Vincent Boué
broché, 21 x 29,7 cm, 128 pages

Année de retirage : 2005
ISBN 978-2-86547-075-4

Éditeur : J. Villette

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3569	Desserts à l'assiette	Prix catalogue .... 22 €

PÂTES



par Benoît Martinet

Facile à utiliser, ce cd-rom multimédia et interactif, est un ouvrage pédagogique complet, qui permet de parvenir à la maîtrise des pâtes brisées, sablées, sucrées, à choux, à crêpes et feuilletées.
Étape par étape, des informations claires délivrées sous forme de vidéos, textes, images et commentaires audios pour une réussite garantie.



Configuration conseillée
- Pentium II ou celeron
- 64 mo ram
- Résolution 1024*768

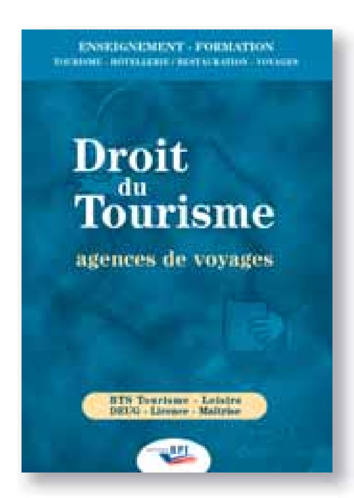
Année de parution : 2007
EAN : 3435430035969

Éditeur : Media Food

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3596	Pâtes	Prix catalogue .... 19,50 €

DROIT DU TOURISME



BTS Tourisme-Loisirs - DEUG - Licence - Maîtrise

par Danièle Rubio-Ayache

broché, 21 x 29,7 cm,
240 pages

Sommaire

Année de parution : 2004
Le livre : ISBN 2 85708-390-4
Le corrigé : ISBN 2 85708-421-8

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2006	**Droit du tourisme**	Prix catalogue........ **41,10 €**
Réf. 2007	**Le corrigé en CD-Rom - pas de remise**	Prix catalogue........ **9,80 €**

PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES

avec mise à jour 2013

Document autorisé aux examens et concours de l'enseignement du tourisme (note officielle du 21 août 1987).
D'un format pratique (13 x 22 cm) en couleur, ce petit livret (34 pages) est un instrument de travail indispensable pour les travaux de comptabilité et de synthèse de gestion des agences de voyages.



Année de parution : 2000
ISBN 2-85708-287-8

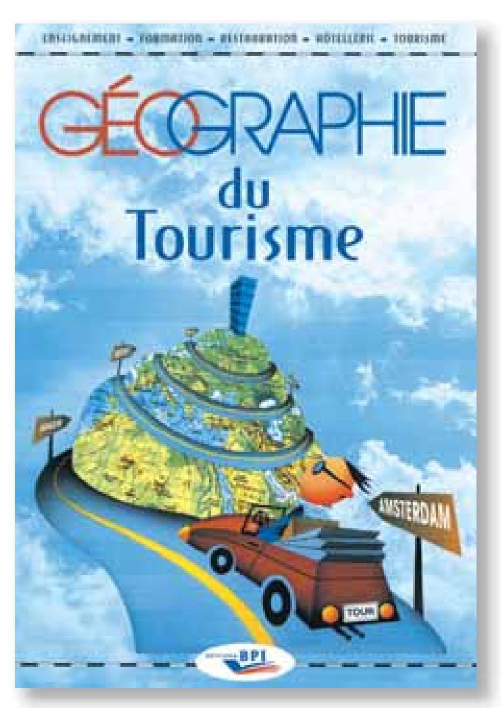
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2004	**Plan comptable tourisme**	Prix catalogue........ **4,40 €**

GÉOGRAPHIE DU TOURISME

Sommaire



par Jean-Claude Dinéty et Etienne Proust

broché, 21 x 29,7 cm, 144 pages, nombreuses illustrations, cartes, schémas, photos couleurs

Éditeur : BPI



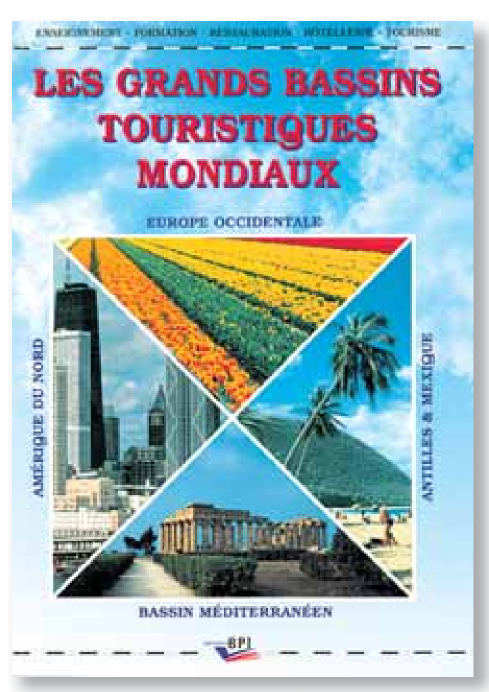
Année de parution : 2002
ISBN 2 85708-337-8

TOURISME

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

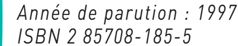
Réf. 1969	**Géographie du tourisme**	Prix catalogue........................ **27,10 €**

LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX



par M. Cogen, J.-C. Dinety et E. Proust
broché, 21 x 29,7 cm, 160 pages, nombreuses illustrations, cartes, schémas, photos couleurs

Sommaire


Année de parution : 1997
ISBN 2 85708-185-5

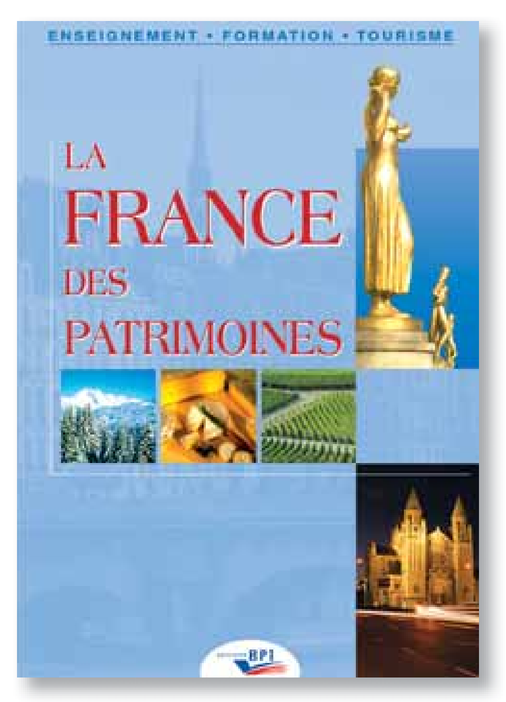
Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 1650	**Grands bassins touristiques**	Prix catalogue .... **26,40 €**

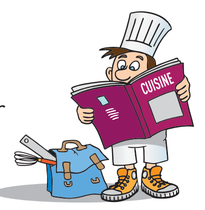
LA FRANCE DES PATRIMOINES

Sommaire



BTS Tourisme

par J.C. Dinety, E. Proust, R. Rossi
broché, 21 x 29,7 cm, 96 pages



Éditeur : BPI

Année de parution : 2003
ISBN 2 85708-378-5

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 2005	La France des Patrimoines	Prix catalogue .... 25,50 €

TOURISME

L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES



par Elisabeth Brikké

broché, 21 x 29,7 cm, 286 pages, dessins d'illustrations

C'est un tour complet du tourisme, depuis la porte de l'agence de voyages jusqu'au retour du voyageur, en passant par toutes les situations, tous les cas de figures possibles, abordés dans leur ordre logique et entièrement traduits.

Ce livre intéressera donc toutes les professions du tourisme, ainsi que tous les voyageurs soucieux de leurs bagages linguistiques!

Sommaire

Encore disponible

Année de parution : 1992
ISBN 2 85708-092-1

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 156	**L'anglais du tourisme**	Prix catalogue .... **22,80 €**
Réf. 1607	**Complément CD audio**	Prix catalogue .... **22,10 €**

L'ŒNOLOGIE EXPLIQUÉE

par Jean-François AUGEZ-SARTRAL

Ce CD est composé d'animations claires et interactives permettant de comprendre comment sont élaborés les principaux types de vin.
Pour l'étudiant : un moyen efficace et captivant d'apprendre l'essentiel avec des tests ludiques pour contrôler ses connaissances.
Pour le professeur : un outil éprouvé d'animation des cours.

1 • Généralités
Avec test des connaissances

2 • La vigne et la nature
Avec test des connaissances

3 • Le temps des vendanges
Avec test des connaissances

4 • La vinification commence
Avec test des connaissances

5 • Dans la cuve de vinification
Avec test des connaissances

6 • La vinification se termine
Avec test des connaissances

7 • Les vinifications
Avec test des connaissances

8 • La dégustation
Avec test des connaissances

9 • Terroirs français
Avec test des connaissances

Éditeur : BPI

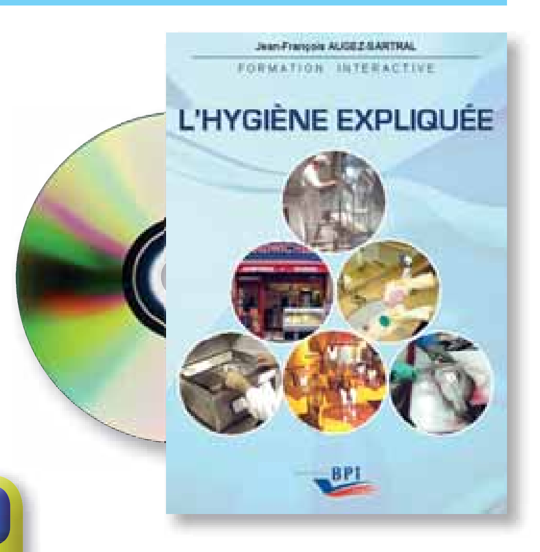
Année de parution : 2011
EAN 3435430055103

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5510	L'œnologie expliquée	Prix catalogue .... 41 €

L'HYGIÈNE EXPLIQUÉE

par Jean-François AUGEZ-SARTRAL



L'Hygiène Expliquée propose une centaine de séquences claires et interactives permettant de comprendre pourquoi l'hygiène est fondamentale dans les métiers liés à l'alimentation ou à l'hôtellerie.

De l'étude des micro-organismes et des parasites en passant par celle des méthodes de travail professionnelles, tous les aspects de l'hygiène sont abordés.

Animations, photos, vidéo, articles issus des différents médias et extraits de la réglementation officielle font de cet outil un moyen efficace et captivant d'apprendre et tester ses connaissances, tant pour les étudiants que pour les professionnels. Déjà éprouvé auprès de jeunes étudiants de niveaux différents, ce CD-rom correspond bien aux aspirations d'un public habitué au multimédia.

Configuration minimale conseillée
- Ordinateur pentium II 266 MHz ou équivalent
- Mémoire RAM 256 Mo
- Lecteur CD-ROM 16x ou lecteur DVD-ROM
- Windows XP, compatible Vista, 7



Éditeur : BPI

Année de parution : 2008
EAN 3435430055059

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5505	L'hygiène expliquée	Prix catalogue .... 39 €

RECETTES ET TECHNIQUES DE BASE EN 6 DVD VIDÉO

Un projet pédagogique d'enseignement conforme aux référentiels conçu en 6 DVD :

Les recettes et techniques de base en vidéo, pas à pas, grâce à la magie de l'image.
Les recettes filmées, démontrent « les techniques de base », et sont ensuite expliquées en détail dans les parties soit « autour des recettes » soit « autour du bar » en fonction du thème abordé.

Une aide pour l'apprenant, un support pour l'enseignant, un outil intuitif et ludique pour chacun, une méthode qui démystifie et rend accessible…

La vidéo montre le tempo, la rythmique des gestes, le timing d'une recette ; l'interactivité permet à l'utilisateur de passer de la recette à la technique facilement. La maniabilité du DVD permet de travailler quand il le souhaite.



Année de parution : 2007
DVD 1 : EAN 3435430055028
DVD 2 : EAN 3435430055035

Année de parution : 2009
DVD 3 : EAN 3435430055073
DVD 4 : EAN 3435430055080

Année de parution : 2011
DVD 5 : EAN 3435430055097

Année de parution : 2013
DVD 6 : EAN 9782857085492



Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5502	DVD 1 Recettes et techniques culinaires en vidéo	Prix catalogue .... 39 €
Réf. 5503	DVD 2 Recettes, techniques culinaires et bonnes pratiques d'hygiène en vidéo	Prix catalogue .... 39 €
Réf. 5507	DVD 3 La cuisine moléculaire - Une visite au laboratoire d'Hervé This	Prix catalogue .... 39 €
Réf. 5508	DVD 4 La cuisson sous vide à juste température (Bruno Goussault)	Prix catalogue .... 39 €
Réf. 5509	DVD 5 Pâtisserie et desserts de restaurant	Prix catalogue .... 39 €
Réf. 5511	DVD 6 Le bar à la portée de tous	Prix catalogue .... 39 €
	un DVD commandé, le second à 24 €	
Réf. 5506	DVD 1 et 2	Prix catalogue .... 63 €

1 Recettes et techniques culinaires en vidéo

Il présente les techniques culinaires de base (épluchage, taillage, tournage, habillage, découpage, préparation des pâtes et crèmes et tours de mains) et 25 recettes. **(DVD 1 - Réf. 5502)**

2 Recettes, techniques culinaires et bonnes pratiques d'hygiène en vidéo

25 nouvelles recettes avec les techniques de base en vidéo (épluchage, taillage, tournage, habillage, découpage, préparations, pâtes et crèmes et tours de mains) ;
les indispensables "bonnes pratiques d'hygiène" en vidéo,
plus d'une centaine de fiches pratiques concernant la sécurité alimentaire et un glossaire des termes sur l'hygiène et la réglementation. **(DVD 2 - Réf. 5503)**

3 La cuisine moléculaire - Une visite au laboratoire

Est-il obligatoire de toujours cuisiner comme autrefois ? N'y a-t-il pas intérêt à cuisiner de manière rationnelle en comprenant les phénomènes ? C'est à cette tâche qu'Hervé This consacre toute son énergie depuis plus de 20 ans. Auteur avec Nicholas Kurti du concept de gastronomie moléculaire, une science qui permet d'expliquer les modifications culinaires. L'application de ces principes scientifiques se retrouve dans une autre discipline : la cuisine moléculaire. Sous les feux de la rampe depuis quelques temps. Une nouvelle façon de faire évoluer notre métier. Comprendre pour innover plus vite. De nouveaux produits, de nouveaux matériels et de nouvelles méthodes. **(DVD 3 - Réf. 5507)**

4 La cuisson sous vide à juste température

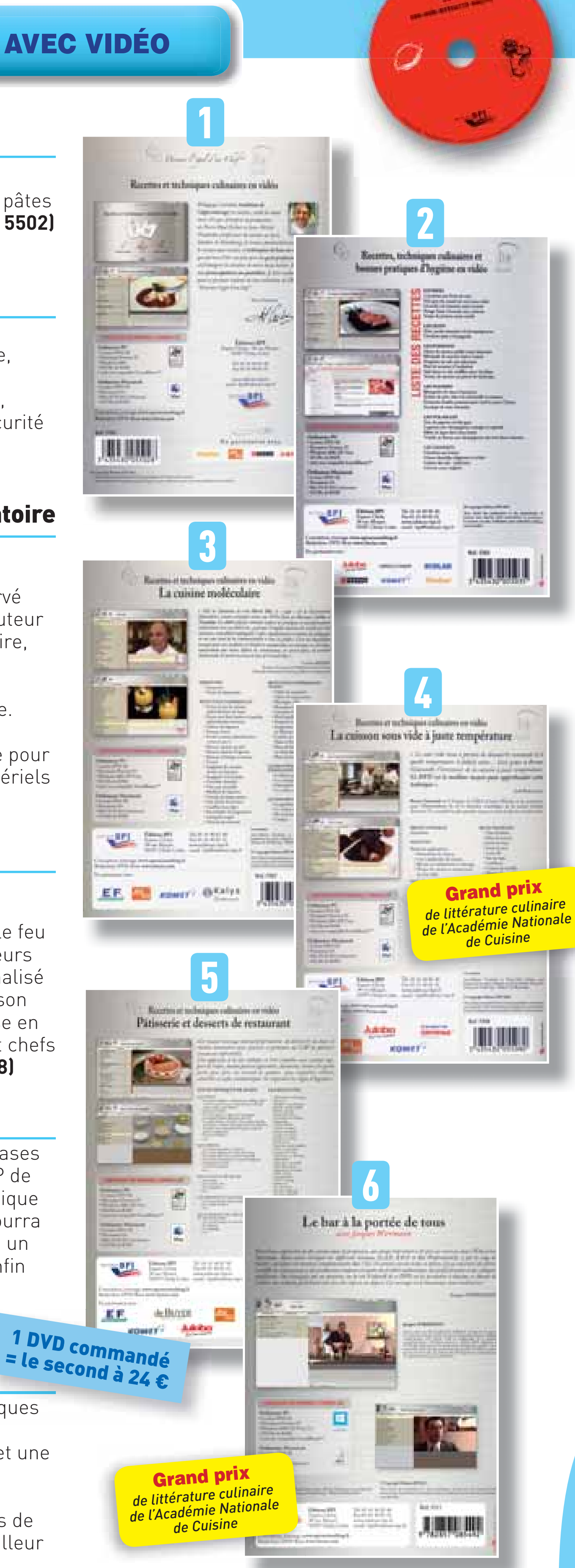
Cuisiner, c'est d'abord cuire, comme nous l'indique l'étymologie du mot. La cuisson parfaite, donc à juste température, est le rêve de tous les cuisiniers. Maîtriser le feu pour obtenir jutosité, tendreté, consistances, goûts, couleurs souhaitées, ... Le concept de cuisson maîtrisée a été formalisé par Bruno Goussault. Il démontre tout l'intérêt de la cuisson basse température et du recours à la technique de la mise en sachet sous-vide. Après avoir conseillé grandes toques et chefs les plus étoilés, il nous livre son savoir. **(DVD 4 - Réf. 5508)**

5 Pâtisserie et desserts de restaurant

Ce nouvel ouvrage interactif permettra de découvrir les bases et recettes nécessaires pour pouvoir se présenter au CAP de pâtissier (nouveau référentiel). Une approche à la fois ludique et très complète avec comme support la vidéo, chacun pourra apprendre, découvrir, réviser, les gestes justes pour faire un travail de qualité, pour organiser, réaliser, contrôler et enfin communiquer en respectant les règles d'hygiène.
(DVD 5 - Réf. 5509)

6 Le bar à la portée de tous

Ce DVD-ROM interactif riche de nombreuses vidéos pratiques s'articule autour de 3 grandes parties.
Les techniques de base et démonstrations, les cocktails et une partie autour du bar avec de nombreuses fiches produits.
Composé de 17 vidéos de recettes de cocktails, 44 fiches techniques de créations de cocktails, 48 fiches techniques de recettes de cocktails et de nombreuses interviews du Meilleur Ouvrier de France. **(DVD 6 - Réf. 5511)**

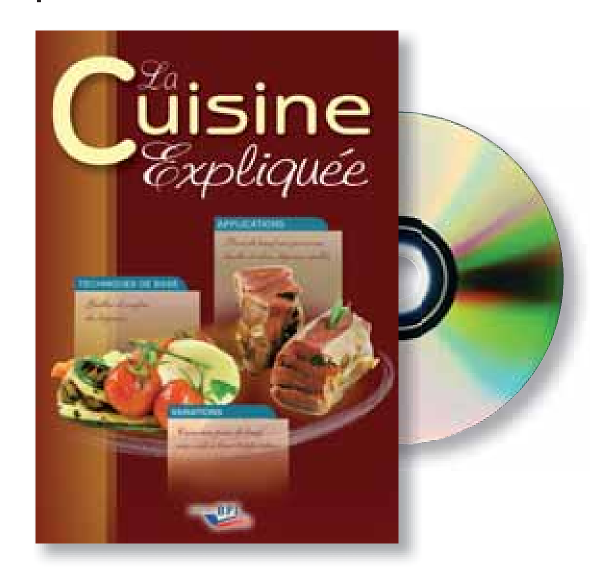


MULTIMEDIA

CD-ROM INTERACTIF CD-ROM PC

LA CUISINE EXPLIQUÉE

par Gilles Charles



Le CD-Rom a pour objectif de réunir des connaissances issues de différents domaines (pratiques, théoriques, scientifiques...) et de vous donner les clés pour combiner les techniques et aller vers une cuisine construite et inventive.

Cet ouvrage a pour but de développer une logique qui permet l'emboîtement de techniques les unes dans les autres pour former une recette : il est ainsi possible de voir la cuisine comme un jeu de Meccano.
Cette logique appelée créativité par combinaison est illustrée par le shéma ci-dessous.

Grand prix *de littérature culinaire de l'Académie Nationale de Cuisine*

THÈMES TECHNIQUES | RECETTES | TECHNIQUES | TECHNOLOGIE CULINAIRE | RECHERCHE

Pièce → Entière / Détaillée → Ajout intérieur → Ajout extérieur → Cuisson → Finitions (glaçages, laquage, gratin, croûte...)

Configuration minimale conseillée

- Lecteur CD-Rom 52 X
- Processeur Pentium 4
- Windows XP, compatible Vista, 7
- 1 Mo de RAM

Une pièce peut être traitée entière ou détaillée en morceaux et façonnée. Elle peut ensuite être farcie ou enrobée d'une couche externe. Ensuite vient le moment de la cuisson d'une éventuelle finition. L'ordre des chapitres de thèmes techniques et des techniques est organisé selon cette logique.

LA CUISINE

Façonnage des produits de base
Les modes de cuisson
Les fonds et liquides de base
Les sauces et liquides salés
Les garnitures salées

LA PÂTISSERIE

Les pâtes de pâtisserie et de cuisine
Les crèmes de pâtisserie
Les préparations glacées
Les garnitures sucrées
Les éléments de décor sucrés

LE CD CONTIENT :

- 200 Thèmes techniques
- 250 Recettes
- 1150 Techniques (de base et dérivées)
- 8 000 Photos



Année de parution : 2008
EAN 3435430055042

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 5504	La cuisine expliquée	Prix catalogue .... 39 €



LIVRES DISPONIBLES SUR CD-ROM VIDÉOPROJETABLES

Compatibilité :

- 7 Windows XP, vista, 7
- 8 Windows 8
- 8M Windows 8 avec MAJ Flash Player
- 8C Windows 8 avec correctif à télécharger sur notre site Internet
- 8.1 Windows 8.1



CUISINE

BEP Technologie culinaire
(Réf. C7012) .... 7 8C ... 28,10 €

CAP Connaissances technologiques de cuisine
(Réf. C7013) .... 7 8C ... 10,80 €

Cuisine et diététique
(Réf. C7028) .... 7 8C ... 27,70 €

CAP Techno Culinaire
(Réf. C7038) .... 7 8C ... 28,10 €

Culture et connaissance Bac Techno Seconde
(Réf. C7027) .... 7 8C ... 19,80 €

Culture et connaissance Bac Techno Première
(Réf. C7045) .... 7 8C ... 19,80 €

La cuisine de collectivité
(Réf. C7050) .... 7 8.1 8M ... 28,20 €

N **La cuisine de référence (édition complète)**
(Réf. C7104) .... 7 8.1 8M ... 33,00 €

Technologie appliquée
(Réf. C7026) .... 7 8C ... 23,30 €

L'Europe gastronomique (professeur)
(Réf. C7021) .... 7 8C ... 25,50 €

Modules technologie culinaire Tome 2 (professeur)
(Réf. C7098) .... 7 8.1 8M ... 19,10 €

Modules technologie culinaire Tome 1 (professeur)
(Réf. C7024) .... 7 8.1 8M ... 19,10 €

Trésors culinaires Escoffier
(Réf. C7033) .... 7 8C ... 24,30 €

Techno culinaire Bac Pro (3 ans)
(Réf. C7070) .... 7 8.1 8M ... 28,70 €

Le Génie Culinaire - BTS 1ère année (professeur)
(Réf. C7085) .... 7 8.1 8M ... 17,50 €

La Cuisine Simplifiée
(Réf. C7090) .... 7 8.1 8M ... 24,30 €

Le Génie Culinaire - BTS 2ème année (professeur)
(Réf. C7101) .... 7 8.1 8M ... 21,50 €

N **Les Concours pour étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration**
(Réf. C7106) .... 7 8.1 8M ... 15,00 €

POUR COMMANDER

Utilisez :
- les bons de commande à la fin du catalogue
- Internet : www.editions-bpi.fr



RESTAURANT

BEP Technologie restaurant
(Réf. C7014) .... 28,10 €

CAP Technologie Restaurant
(Réf. C7049) .... 29,90 €

La démarche HQE® en restauration
(Réf. C7057) .... 20,60 €

Modules de Technologie Restaurant 1
(Réf. C7053) .... 19,60 €

Modules de Technologie Restaurant 2
(Réf. C7054) .... 19,90 €

Savoirs et Techniques de Restaurant Tome 1
(Réf. C7041) .... 31,20 €

Connaissances des produits
(Réf. C7030) .... 24,60 €

Savoirs et Techniques de Restaurant - Tome 2
(Réf. C7029) .... 31,20 €

Service et commercialisation Bac Pro
(Réf. C7069) .... 28,30 €

Technologie Professionnelle de Restaurant Bac Pro 3 ans 1ère année
(Réf. C7080) .... 12,40 €

Dictionnaire de Restaurant
(Réf. C7075) .... 24,20 €

Technologie Professionnelle de Restaurant Bac Pro 3 ans 3ème année
(Réf. C7087) .... 15,50 €

Technologie Professionnelle de Restaurant Bac Pro 3 ans 2ème année
(Réf. C7082) .... 15,50 €

TP Restaurant
(Réf. C7093) .... 30,00 €

CAP Restaurant 1ère année (professeur)
(Réf. C7094) .... 16,00 €

MAJ CAP Restaurant 2ème année (professeur)
(Réf. C7103) .... 16,00 €

Connaissances et techniques du bar et des cocktails
(Réf. C7097) .... 27,00 €

GESTION

Cas pratiques gestion hôtelière Bac Techno Première
(Réf. C7058) .... 23,00 €

Droit BTS 1ère et 2ème année
(Réf. C7099) .... 25,40 €

Mercatique 1
(Réf. C7051) .... 28,30 €

Mercatique 2
(Réf. C7052) .... 30,80 €

Gestion Appliquée Seconde Bac Pro 3 ans
(Réf. C7083) .... 21,60 €

Gestion Appliquée Première Bac Pro 3 ans
(Réf. C7084) .... 21,60 €

Gestion Appliquée Terminale Bac Pro 3 ans
(Réf. C7091) .... 21,60 €

CAP Connaissance de l'entreprise
(Réf. C7095) .... 17,00 €

POUR COMMANDER

Utilisez :
- les bons de commande à la fin du catalogue
- Internet : **www.editions-bpi.fr**

LANGUES

¡A su Servicio!
(Réf. C7055) .... 7 8c ... 21,30 €

Anglais 10 leçons restaurant
(Réf. C7007) .... 7 8c ... 20,90 €

Anglais restaurant avec dialogues
(Réf. C7008) .... 7 8c ... 25,90 €

Anglais 10 leçons cuisine
(Réf. C7022) .... 7 8c ... 20,90 €

Préparer l'épreuve d'oral anglais Bac Pro
(Réf. C7067) .... 7 8c ... 18,10 €

VINS-BOISSONS

Le vin et les vins étrangers
(Réf. C7044) .... 7 8c ... 27,60 €

Vins et autres boissons
(Réf. C7064) .... 7 8c ... 18,30 €

MAJ **Vin et vins au Restaurant**
(Réf. C7105) .... 7 8.1 8M ... 29,50 €

SCIENCES

BEP Sciences appliquées
(Réf. C7020) .... 7 8.1 8M ... 20,50 €

MAJ **Les gestes de premiers secours**
(Réf. C7107) .... 7 8.1 8M ... 9,50 €

Entretien du linge
(Réf. C7062) .... 7 8.1 8M ... 21,30 €

Nutrition Alimentation Bac Pro ASSP
(Réf. C7088) .... 7 8 ... 18,60 €

Sciences Appliquées Bac Pro Cuisine
(Réf. C7096) .... 7 8.1 8M ... 19,70 €

Nutrition-alimentation
(Réf. C7039) .... 7 8c ... 20,20 €

Technologie BEP Ergonomie, Qualité, Animation
(Réf. C7060) .... 7 8c ... 21,30 €

CAP Sciences Appliquées (professeur)
(Réf. C7081) .... 7 8.1 8M ... 17,00 €

Réussir mes TP Restaurant
(Réf. C7089) .... 7 8 ... 15,00 €

La démarche HQE® en restauration
(Réf. C7057) .... 7 8c ... 20,60 €

Nutrition Alimentation CAP Petite enfance
(Réf. C7074) .... 7 8 ... 11,30 €

CAP Agent Polyvalent de Restauration
(Réf. C7102) .... 7 8.1 8M ... 24,80 €

HACCP

Démarche HACCP
(Réf. C7002) .... 7 8c ... 17,30 €

HÉBERGEMENT

Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie
(Réf. C7063) .... 7 8c ... 30,70 €

Hébergement, un métier, un marché
(Réf. C7032) .... 7 8c ... 31,00 €

Hébergement et communication professionnelle - BTS
(Réf. C7031) .... 7 8c ... 23,60 €

CAP Services Hôteliers 2ème année (professeur)
(Réf. C7100) .... 7 8.1 8M ... 13,80 €

CAP Services Hôteliers 1ère année (professeur)
(Réf. C7086) .... 7 8.1 8M ... 14,50 €

Accueillir Héberger Communiquer - Seconde
(Réf. C7077) .... 7 8.1 8M ... 21,60 €

Accueillir Héberger Communiquer - Première
(Réf. C7078) .... 7 8.1 8M ... 21,60 €

Accueillir Héberger Communiquer - Terminale
(Réf. C7079) .... 7 8.1 8M ... 21,60 €

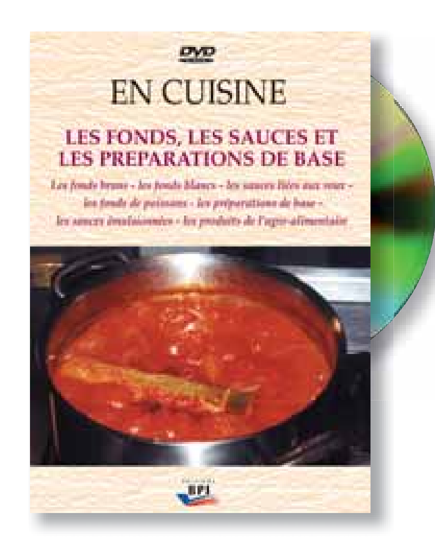
Compatibilité :

- 7 (XP Vista) — Windows XP, vista, 7
- 8 — Windows 8
- 8M — Windows 8 avec MAJ Flash Player
- 8c — Windows 8 avec correctif à télécharger sur notre site Internet
- 8.1 — Windows 8.1

COLLECTION EN CUISINE

par Marcel Mattiussi, Jacques Deletombe, Jean-Jacques Lidon



Une collection réalisée par des enseignants pour vous, enseignant, et pour vos élèves.

Les scénarios sont étudiés pour pouvoir faire face à tous les problèmes susceptibles d'être rencontrés pendant les séances de travail. Chaque série est accompagnée d'un livret.

SÉRIE : LES POISSONS

1. La cuisson à court-mouillement
2. La cuisson «pocher»
3. La cuisson «sauter» et «frire»
4. La cuisson «griller»
5. Les matelotes
6. Les crustacés
7. Les coquillages

EAN 3435430000509

SÉRIE : LA PÂTISSERIE

1. La pâte feuilletée
2. La pâte à choux
3. La pâte brisée
4. Les biscuits
5. Les pâtes levées
6. Les desserts glacés
7. Les desserts contemporains

EAN 3435430000516

SÉRIE : LES VOLAILLES

1. La cuisson «pocher»
2. La cuisson «sauter à brun» et «sauter à blanc »
3. La cuisson «poêler» et «rôtir»
4. La cuisson «griller»
5. La cuisson «en fricassée» et la «cuisson frire»
6. La cuisson «en ragoût à brun» et «à blond»
7. Préparations diverses

EAN 3435430000523

SÉRIE : LES VIANDES DE BOUCHERIE

1. La cuisson «rôtir»
2. La cuisson «poêler»
3. La cuisson «sauter»
4. La cuisson «pocher»
5. La cuisson «griller»
6. Les préparations «en ragoût»
7. La cuisson «braiser»

EAN 3435430000530

SÉRIE : LES ENTREMETS

1. Entremets à base de crème prise
2. Entremets à base de blancs montés et petits fours
3. Entremets à base de riz
4. Entremets à base de crème anglaise
5. Entremets à base de glace et sorbets
6. Entremets à base de soufflé et crêpes
7. Entremets à l'assiette à base de décor chocolat

EAN 3435430000547

SÉRIE : LES GIBIERS

Comme les séries précédentes, chaque vidéo traite d'un sujet et propose des recettes. Le livret d'accompagnement reprend ces recettes et fiches et donne des recettes dérivées.

1. Les marinades, les sauces de base
2. La cuisson «sauter»
3. La cuisson «rôtir»
4. La cuisson «en ragoût»
5. La cuisson «braiser»
6. Les cuissons spéciales
7. Les terrines et les galantines

EAN 3435430000554

SÉRIE : LES POTAGES, LES ŒUFS ET FOIE GRAS

1. Les potages clairs
2. Les potages liés
3. Les potages taillées, les soupes
4. Les veloutés, les crèmes et les bisques
5. Les œufs cuits entiers avec et sans coquille
6. Les œufs cuits hors de la coquille et mélangés
7. Le foie gras

EAN 3435430000561

SÉRIE : LES FONDS, LES SAUCES ET LES PRÉPARATIONS DE BASE

1. Les fonds bruns
2. Les fonds blancs
3. Les sauces liées aux roux
4. Les fonds de poissons
5. Les préparations de base
6. Les sauces émulsionnées
7. Les produits de l'agro-alimentaire

EAN 3435430000578

Éditeur : BPI

POUR COMMANDER

Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. V 0050	Les poissons	Prix catalogue .... 39,60 €
Réf. V 0051	La pâtisserie	Prix catalogue .... 39,60 €
Réf. V 0052	Les volailles	Prix catalogue .... 39,60 €
Réf. V 0053	Les viandes de boucherie	Prix catalogue .... 39,60 €
Réf. V 0054	Pâtisserie - les entremets	Prix catalogue .... 39,60 €
Réf. V 0055	Les gibiers	Prix catalogue .... 39,60 €
Réf. V 0056	Série n°7	Prix catalogue .... 39,60 €
Réf. V 0057	Les fonds, sauces et préparations de base	Prix catalogue .... 39,60 €

DVD PAQUET HYGIÈNE 2006
MISE À JOUR AU 01/01/2010

par Dominique Voisin

La réglementation Paquet Hygiène 2006 en 15 chapitres.

- Tous les points à respecter pour être prêt pour un contrôle.
- Séquence « ce qu'il ne faut pas faire ».
- Traçabilité et autocontrôles.
- Mise en application concrètes filmées en cuisine commerciale et collective.





DVCONSULTANT HACCP

Année de parution : 2008
Mise à jour : 2010
EAN 3435430036225

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3622	**Le paquet hygiène - DVD**	Prix catalogue........ **70,10 €**

CD-ROM PAQUET HYGIÈNE

CD-Rom de formation obligatoire **depuis le 1er octobre 2012** (14 heures).

Obtenez votre attestation de formation

(décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène adaptée à l'activité des établisssement de restauration commerciale)

Présentation validée par :
Patrick GÉROLAMI
Communication Audit Conseil HCR
Conseil-expert en formation hygiène alimentaire et sécurité des aliments
Ex-technicien des Services Vétérinaires

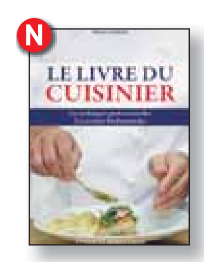


DVCONSULTANT HACCP

Année de parution : 2012
EAN 3435430036355

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3635	**Le paquet hygiène - CD-Rom de formation**	Prix catalogue........ **199 €**



Le Livre du cuisinier
CAP – Bac Pro
Bac Techno - MC – BTS
Année de parution : 2014
ISBN 978-2-86268-512-0
Réf. 3646

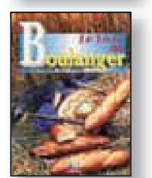
Vidéos pédagogiques
connectez-vous sur www.lienmini.fr/685120
www.lanore.fr



La cuisine professionnelle
Du CAP au BTS
Année de parution : 2003
ISBN 978-2-20603-245-0
Réf. 3531



Entretien des locaux
CAP APR
Année de parution : 2015
ISBN 978-2-20630-168-6
Réf. 3647



Le livre du boulanger
Année de parution : 2003
ISBN 978-2-20603-258-0
Réf. 729



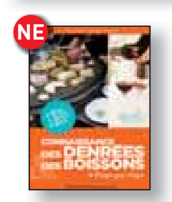
Le livre du Compagnon charcutier-traiteur
CAP – Bac Pro – BP – MC
Année de parution : 1990
ISBN 978-2-86268-279-2
Réf. 3495



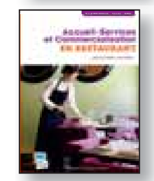
La découpe des viandes de boucherie
Année de parution : 2004
ISBN 978-2-20603-321-1
Réf. 398



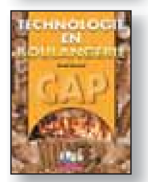
Le livre du pâtissier
CAP – Bac Pro – BP – MC
Année de parution : 2009
ISBN 978-2-86268-417-8
Réf. 209



Connaissance des denrées et des boissons
BAC – MAN – BTS
Année de parution : 2014
ISBN 978-2-20630-095-5
Réf. 3550



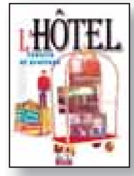
Accueil-Service et Commercialisation en Restaurant
2de, 1re, Tle Bac Techno - MAN – BTS
Année de parution : 2013
ISBN 978-2-86268-496-3
Réf. 3649



Technologie en boulangerie – CAP
Année de parution : 2003
ISBN 978-2-20603-254-2
Réf. 3648



Le bon usage du guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur
Année de parution : 2000
ISBN 978-2-86268-278-5
Réf. 3472



L'hôtel. Théorie et pratique
Bac Techno - MAN
Année de parution : 2000
ISBN 978-2-20603-237-5
Réf. 368



Découvrez tous nos autres ouvrages sur www.lanore.fr

POUR COMMANDER
Utilisez les bons de commande réservés aux établissements d'enseignement brochés à la fin du catalogue

Réf. 3646	N Le Livre du cuisinier	Prix catalogue	33,00 €
Réf. 209	Le livre du pâtissier	Prix catalogue	39,00 €
Réf. 3531	La cuisine professionnelle	Prix catalogue	42,00 €
Réf. 3550	NE Connaissance des denrées et des boissons	Prix catalogue	23,50 €
Réf. 3647	N Entretien des locaux CAP APR	Prix catalogue	17,00 €
Réf. 3649	Accueil-Service et Commercialisation en Restaurant	Prix catalogue	42,00 €
Réf. 729	Le livre du boulanger	Prix catalogue	27,00 €
Réf. 3648	Technologie en boulangerie CAP	Prix catalogue	29,90 €
Réf. 3495	Le livre du Compagnon charcutier-traiteur	Prix catalogue	49,00 €
Réf. 3472	Le bon usage du guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur	Prix catalogue	20,00 €
Réf. 398	La découpe des viandes de boucherie	Prix catalogue	29,00 €
Réf. 368	L'hôtel. Théorie et pratique	Prix catalogue	32,00 €

BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE

réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme :..
....
Adresse de livraison :..
....
....
Code postal :|_|_|_|_|_|
Ville :..............................Tél. :.............................
E-mail (pour le suivi de commande) :.............................
....

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de : **N° de client** *(si connu)* : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités : → % - €
De 10 à 20 exemplaires : **12 %** • De 21 à 50 exemplaires : **17 %** • > 51 exemplaires : **22 %**

+ FRAIS d'EXPÉDITION : → + €
Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

Date de livraison souhaitée : ....

TOTAL = €

Je choisis le mode de règlement ci-joint : Expire à fin
☐ C.B. Visa n° |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : |_|_|_|
☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date : ....

signature obligatoire :

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :
1 • soit accompagné de son règlement,
2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

Toute commande doit être passée par un établissement ou une association (ce qui exclut les règlements unitaires par les élèves).

BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE

réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme : ....
....
Adresse de livraison : ....
....
....
Code postal : |_|_|_|_|_|
Ville : .... Tél. : ....
E-mail (pour le suivi de commande) : ....
....

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de : **N° de client** *(si connu)* **:** |_|_|_|_|_|_|_|_|_|

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = ... €

REMISE selon quantités : → .... % - .... €
De 10 à 20 exemplaires : **12 %** • De 21 à 50 exemplaires : **17 %** • > 51 exemplaires : **22 %**

+ FRAIS d'EXPÉDITION : → + ... €
Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

Date de livraison souhaitée : .... **TOTAL** = ... €

Je choisis le mode de règlement ci-joint : Expire à fin
☐ C.B. Visa n° |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : |_|_|_|
☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date : .... **signature obligatoire :**

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :
1 • soit accompagné de son règlement,
2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

Toute commande doit être passée par un établissement ou une association (ce qui exclut les règlements unitaires par les élèves).

BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE

réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme : ....
....
Adresse de livraison : ....
....
....
Code postal : |_|_|_|_|_|
Ville : .... Tél. : ....
E-mail (pour le suivi de commande) : ....
....

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de : **N° de client** *(si connu)* : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités : → % - €
De 10 à 20 exemplaires : **12 %** • De 21 à 50 exemplaires : **17 %** • > 51 exemplaires : **22 %**

+ FRAIS d'EXPÉDITION : → + €
Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

Date de livraison souhaitée : ....

TOTAL = €

Je choisis le mode de règlement ci-joint : Expire à fin
☐ C.B. Visa n° |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| |_|_|_|_|
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : |_|_|_|
☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date : .... signature obligatoire :

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :
1 • soit accompagné de son règlement,
2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

Toute commande doit être passée par un établissement ou une association (ce qui exclut les règlements unitaires par les élèves).

BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE

réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme : ....
....
Adresse de livraison : ....
....
....
Code postal : |_|_|_|_|_|
Ville : .... Tél. : ....
E-mail (pour le suivi de commande) : ....
....

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de : **N° de client** *(si connu)* : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|

(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités : → % - €
De 10 à 20 exemplaires : **12 %** • De 21 à 50 exemplaires : **17 %** • > 51 exemplaires : **22 %**

+ FRAIS d'EXPÉDITION : → + €
Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

Date de livraison souhaitée : ....
TOTAL = €

Je choisis le mode de règlement ci-joint : Expire à fin
☐ C.B. Visa n° |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : |_|_|_|
☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date : .... signature obligatoire :

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :
1 • soit accompagné de son règlement,
2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

Toute commande doit être passée par un établissement ou une association (ce qui exclut les règlements unitaires par les élèves).

BON DE COMMANDE RÉSERVÉ AUX ENSEIGNANTS

(remise 5 % sur prix catalogue) valable pour 1 exemplaire par titre

PAS DE REMISE sur les corrigés

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

à remplir obligatoirement

Numéro de client *(si connu)* : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Nom du professeur : ....

Matière(s) et niveau(x) enseigné(s) (joindre une copie de votre attestation d'activité) :
....

Établissement (adresse complète) : ....
.... **Tél :** ....

Adresse personnelle : ....
....

E-mail (pour le suivi de commande) : ....
....

Indiquez le lieu de livraison :
- ☐ Établissement
- ☐ Adresse personnelle

Titre choisi ____________________ **Réf.** __________
Prix catalogue __________ **€** **Remise 5 %, soit** __________ **€**
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi ____________________ **Réf.** __________
Prix catalogue __________ **€** **Remise 5 %, soit** __________ **€**
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi ____________________ **Réf.** __________
Prix catalogue __________ **€** **Remise 5 %, soit** __________ **€**
(se reporter au tarif en vigueur)

Participation aux frais d'expédition (6,90 €) __________ **€**

Ci-joint RÈGLEMENT TOTAL de __________ **€**

Pour les DOM-TOM et L'ÉTRANGER : nous consulter
TOTAL __________ **€**

☐ **par chèque** **ou** ☐ **carte bleue**

N° de carte : |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| expire à fin : |_|_|_|_|

et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : |_|_|_|

ATTENTION

Tout bon de commande doit être impérativement accompagné de son règlement et d'un justificatif d'activité.

date : ....

signature obligatoire :

BON DE COMMANDE RÉSERVÉ AUX ENSEIGNANTS

(remise 5 % sur prix catalogue) valable pour 1 exemplaire par titre

PAS DE REMISE sur les corrigés

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

à remplir obligatoirement

Numéro de client *(si connu)* : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Nom du professeur : ....

Matière(s) et niveau(x) enseigné(s) (joindre une copie de votre attestation d'activité) :

....

Établissement (adresse complète) : ....

.... **Tél :** ....

Adresse personnelle : ....

....

E-mail (pour le suivi de commande) : ....

....

Indiquez le lieu de livraison :
- ☐ Établissement
- ☐ Adresse personnelle

Titre choisi ______________________________ **Réf.** ____________
Prix catalogue ____________ € **Remise 5 %, soit** ____________ €
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi ______________________________ **Réf.** ____________
Prix catalogue ____________ € **Remise 5 %, soit** ____________ €
(se reporter au tarif en vigueur)

Titre choisi ______________________________ **Réf.** ____________
Prix catalogue ____________ € **Remise 5 %, soit** ____________ €
(se reporter au tarif en vigueur)

Participation aux frais d'expédition (6,90 €) ____________ €

Ci-joint RÈGLEMENT TOTAL de ____________ €

Pour les DOM-TOM et L'ÉTRANGER : nous consulter
TOTAL ____________ €

☐ **par chèque** **ou** ☐ **carte bleue**

N° de carte : |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| expire à fin : |_|_|_|_|

et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : |_|_|_|

ATTENTION

Tout bon de commande doit être impérativement accompagné de son règlement et d'un justificatif d'activité.

date : ....

signature obligatoire :

Achevé d'imprimer en Italie par Bona SpA en mai 2015

Pour commander sur Internet : www.editions-bpi.fr



BON DE COMMANDE pour COMMANDES EN NOMBRE

réservé aux ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

à retourner à : **Éditions BPI - Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy Cedex**
Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41 - www.editions-bpi.fr

Nom de l'organisme : ....
Adresse de livraison : ....
Code postal :
Ville : .... Tél. : ....
E-mail (pour le suivi de commande) : ....

Cachet de l'organisme payeur (obligatoire) :

passe commande de : **N° de client** *(si connu)* :
(pour remplir le bon ci-dessous avec les références et prix, vous reporter aux sommaires des titres choisis)

Réf.	Titre	Prix catalogue	Quantité	Total
Ex : (2070)	La cuisine expliquée	(30,90 €)	(3)	(92,70 €)

POUR TOUTE COMMANDE D'UN LIB,
merci de nous fournir l'email utilisé pour le compte lib.

Sous-total = €

REMISE selon quantités : % - €
De 10 à 20 exemplaires : **12 %** • De 21 à 50 exemplaires : **17 %** • > 51 exemplaires : **22 %**

+ FRAIS d'EXPÉDITION : + €
Participation aux frais d'expédition (6,90 € de 1 à 20 livres, 11,50 € de 21 à 100 livres, au-delà sans frais). Pour les Dom-Tom et l'étranger, nous contacter.

Date de livraison souhaitée : ....

TOTAL = €

Je choisis le mode de règlement ci-joint : Expire à fin
☐ C.B. Visa n°
et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB :
☐ Chèque à l'ordre de Éditions BPI

date : **signature obligatoire :**

TOUT BON DE COMMANDE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE :
1 • soit accompagné de son règlement,
2 • soit accompagné d'un engagement de l'établissement, numéroté, identifié, et signé par l'ordonnateur.

Toute commande doit être passée par un établissement ou une association (ce qui exclut les règlements unitaires par les élèves).

2015 / 2016

141

Vous pouvez aussi commander par courrier :

utilisez les bons de commande brochés à la fin de ce catalogue.

Un service quotidien d'expédition permet l'acheminement des colis dans les plus brefs délais.





N° Editeur : 670

Editions BPI - RCS Nanterre - B 552 041 998 00030 - Code APE 5811Z   Achevé d'imprimer en Italie - création ALTUS Communication